



BUCHWEIZENWAFFELN

Zutaten:

650gr	Buchweizenmehl „Ourdaller“
1 Essl.	Zucker
8	Eigelb
8	Eiweiss
375 gr	Butter
½ ltr	Milch
450 ml	Wasser
1 P.	Backpulver
	Salz

Zubereitung:

Butter schmelzen und schaumig schlagen. Zucker, Eigelb, Mehl, Milch und Wasser (evt. Sprudelwasser) abwechselnd unterrühren und zuletzt das Backpulver. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterheben. Im Waffeleisen backen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Schlagsahne servieren.