



## Benötigte Zutaten

250 g	<b>Premium Teebutter</b> (Kartoffel-Sorte)
200 g	Feinkristallzucker
200 g	Dinkelmehl
100 g	Kartoffelstärke
100 g	Nüsse
5	Eier groß
etwas	<b>Premium Alpenmilch</b>
	Orangenschalen Bio, gerieben
	Vanilleschote

## Dinkelwaffelkrapferl

Rezept von Katharina Stiegler

### Anleitung

1. Butter schaumig rühren, Zucker, Vanille, Orangenschale und die ganzen Eier einrühren.
2. Mehl (gerne auch Dinkel- und Weizenmehl gemischt), Mais- oder Kartoffelstärke und Nüsse mischen und einmengen und sodann in einem befetteten Waffeleisen backen (soviel Milch zugeben, dass sich die Masse leicht „zäh“ im Waffeleisen verteilen lässt.)

Ein Rezept von  
**Bäuerinnen**