



Waffeln

- glutenfrei

Waffeln - glutenfrei

1 Portion



40 Minuten

Zutaten

255 g **Weizella**, glutenfreie

Weizenstärke

150 g Zucker

6 g Weinsteinbackpulver

150 g Butter (weich)

3 Eier, Größe M (zimmerwarm)

180 ml Milch

eine Messerspitze Salz

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Eier gut miteinander vermischen.
2. Milch, Weizella, Backpulver und Salz hinzugeben und mit einem Handrührer zu einer homogenen Masse vermischen.
3. Im Waffeleisen backen, bis die Waffel goldbraun ist.



Weizella

- glutenfreie Weizenstärke

Weizella ist eine 100 % natürlich hergestellte glutenfreie Weizenstärke ohne Zusatzstoffe. Weizella erfüllt dieselben strengen Grenzwerte für Gluten, die auch für natürlich glutenfreie Produkte gelten.



Weizella kann aktuell bei easy gluten free (online) und in ausgewählten EDEKA-Märkten gekauft werden.

Weitere Informationen unter www.weizella.de

KRÖNER  **STÄRKE**