

# DEMSKI Vollkorn-Waffeln



CAROLIN DEMSKI  
Filialleitung

» Im Vollkornmehl stecken viele Mineralstoffe, Magnesium, Eisen und Zink. «

## Guten Appetit!

- 1 Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2 Nun das Waffeleisen vorheizen. Oben und unten gut einfetten und etwa zwei bis drei Esslöffel Teig darauf verteilen. Das Waffeleisen schließen und die Waffeln fünf bis sieben Minuten backen.
- 3 **MEIN TIPP:** Reichen Sie zu den Waffeln mit Wildfrucht Holunderkonfitüre von Lihn auch etwas Zimtsahne. Dazu die Sahne steif schlagen und etwas Zimt unterrühren.



### Zutaten

für 12 Waffeln

**200 g** Vollkornmehl

**250 g** Sahnequark

**6 EL** Milch

**3** Eier

**¼ TL** Kardamom

**100 g** gemahlene Mandeln

**5 EL** Ahornsirup

**etwas** Mineralwasser

zum Versüßen:

**etwas** Wildfrucht Holunderkonfitüre von Lihn

**1 Becher** Schlagsahne

**etwas** Zimt

### Einkaufs-Tipp

Wildfrucht Holunderkonfitüre von Lihn

