Spekulatius-Waffeln

Zutaten

- 250 g Dinkelmehl
- 125 g Butter
- 3 Eier
- 100 ml Mineralwasser
- 150 ml Milch
- 100 g Dattelsüße (oder Zucker)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- ½ TL Backpulver

Zubereitung:

1. Trenne das Eigelb vom Eiweiß. Schlage das Eiweiß steif.
2. Rühre die weiche Butter mit den Eiern, dem Salz und der Dattelsüße in einer Schüssel schaumig. Gib das Mineralwasser und die Milch daszu und rühre sie unter.
3. Mische das Mehl mit dem Backpulver und dem Spekulatiusgewürz. Gib die trockenen Zutaten zu den feuchten und verrühre sie miteinander. Hebe das geschlagene Eiweiß unter.
4. Backe die Spekualtiuswaffeln nacheinander im Waffeleisen aus.