

# GLUTENFREIE SCHMANDWAFFELN &QUOT;GLUTANO&QUOT;

Autor: Gast, 23.04.2019

## Zubereitung:

Margarine, Zucker und Eier mit dem Handrührgerät 5 Minuten schaumig rühren.

Mehl, Stärke und Flohsamenschalen löffelweise zum Teig geben und gut verrühren.

Den Schmand unterheben.

Das Waffeleisen erhitzen und aus dem Teig 6-7 Waffel backen.

Die fertigen Waffeln mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Tipp: Die Schmandwaffeln schmecken hervorragend mit einer Erdbeersahne.

Dazu Sahne steif schlagen, Erdbeeren klein schneiden und unter die Sahne heben.

Die Waffeln damit servieren.

Ew 5,1 g | F 22,5 g | KH 31,6 g | 343 kcal

Buchtitel: "Glutenfrei backen"- über 80 Rezepte für überragenden Genuss".

## Zutaten für 2 Personen:

125 g	weiche Margarine
80 g	Zucker
4	Eier
1 Teel.	Vanillin-Zucker,RUF
60 g	Mix it! Universal Mehl,Schär
60 g	Stärke
1 Teel.	gemahlene Flohsamenschalen
200 g	Schmand
2 Essl.	Puderzucker zum Bestäuben