

# DINKELWAFFELN MIT GEBRATENER ANANAS

## Zutaten für 2 Personen

- 250g Dinkelmehl
- 100ml Milch (Milchalternative wie Hafer oder Soja)
- 2 Eier
- 50ml Agavendicksaft oder Honig
- ½ Packung Backpulver
- 75g geschmolzene Butter
- 50ml Sprudelwasser
- 1 Prise Salz
- ½ Ananas



## Zubereitung

1. Mehl mit Backpulver vermischen, Butter schmelzen und die Eier schaumig rühren.
2. Agavendicksaft, Salz und Milch zu den Eiern rühren und langsam die Butter hinzufügen.
3. Zum Schluss die Mehl-Backpulver-Mischung und das Sprudlwasser dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig hat eine gute Konsistenz, wenn er langsam vom Kochlöffel kleckst, ansonsten mehr Mehl oder Wasser dazugeben.
4. Den Teig portionsweise in das Waffeleisen geben und herausbacken. In der Zwischenzeit könnt ihr die Ananas schälen, in Ringe schneiden und die Ringe noch einmal halbieren. Dann in etwas Butter anbraten, bis sie schön braun sind.