

# Zimtwaffeln

## **Zutaten:**

250 gr. Butter

4 Eier

200 ml. Agaven-Dicksaft (als Ersatz für Zucker)

400 gr. Dinkel-Vollkornmehl

130 gr. gemahlene Mandeln

20 gr. Zimt

1x Rumaroma

## **Zubereitung:**

Die weiche Butter, Eier und Agaven-Dicksaft schaumig rühren.

Mehl nach und nach dazugeben. Anschließend die Mandeln, Zimt und Rumaroma hinzufügen.

Zimtwaffeleisen erhitzen und jeweils ein Teelöffel Teig auf jede der acht Platten geben.

Die fertigen Waffeln auseinander schneiden oder nach dem abkühlen auseinander brechen.