

# Waffeln

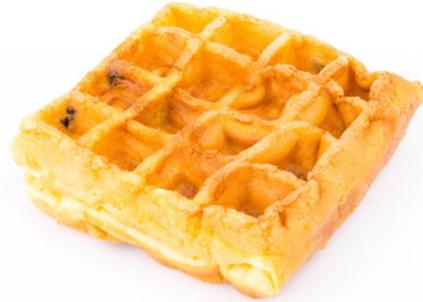
Ein Rezept für alle, die Süßes lieben: Frische Waffeln, die in kurzer Zeit fertig sind.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

|          |                            |
|----------|----------------------------|
| 0.5 TL   | Backpulver                 |
| 250 g    | <a href="#">Butter</a>     |
| 8 Stk.   | Eidotter                   |
| 8 Stk.   | Eiklar                     |
| 150 g    | Mehl                       |
| 125 ml   | Milch                      |
| 1 Prise  | <a href="#">Salz</a>       |
| 150 g    | Speisestärke               |
| 0.5 Stk. | Zitronenschalen (gerieben) |
| 200 g    | <a href="#">Zucker</a>     |

## Zubereitung

1. Für echte Naschkatzen gibt es nichts besseres, als **Waffeln** die selbstgemacht wurden. Butter oder Margarine (Zimmertemperatur) mit dem Kristallzucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen.
2. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. In einer weiteren Schüssel die Eidotter portionsweise mit der geriebenen Zitronenschale unterrühren.
3. Speisestärke, Backpulver und Mehl vermengen und mit dem Salz zum Teig geben, diesen klumpenfrei verrühren. Den Waffelteig mit der Milch vermengen und das steif geschlagene Eiklar unterheben, das macht den Teig fluffig und leicht.
4. Das Waffeleisen fetten und anheizen. Portionsweise 3 bis 4 Esslöffel der Teigmasse je nach Größe des Waffeleisens, zu einer Waffel ausbacken.

5. Die ausgebackenen Waffeln schön auf Tellern anrichten.

## **Tipp**

Schlagobers, Vanillesauce oder frisches Obst und Eis zu den Waffeln anbieten.