Biskuitwaffeln

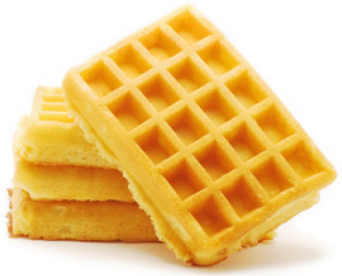
Locker-leichte Biskuitwaffeln gelingen mit diesem tollen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Messerspitze	Backpulver
5 Stk.	Eier
1 EL	Kirschwasser
125 g	Mehl
5 EL	Schlagobers
1 Prise	Staubzucker
100 g	Zucker

Zubereitung

1. Damit die **Biskuitwaffeln** garantiert gelingen, das Waffeleisen gut vorheizen. Einen Topf zu einem Drittel mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Eine feuerfeste Backschüssel einhängen oder auflegen. Über Dampf die Eier mit dem Schlagobers und dem Zucker schaumig rühren.

2. Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben, langsam in den Teig einrühren. Zum Schluss das Kirschwasser unterrühren.

3. Den Teig portionsweise in das Waffeleisen füllen und jeweils rund 2 Minuten backen lassen. Heiß oder kalt servieren.

Tipp

Aus dem Grundrezept für Biskuitwaffeln lassen sich vielseitige Desserts zaubern: Mit Puderzucker bestäubt, frischen Früchten garniert oder zu Eis und Schokoladensauce serviert.