

Eierlikör-Waffeln

Das Rezept von den Eierlikör-Waffeln bietet sich zu einer gemütlichen Kaffeejause unter Erwachsenen an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

Nach Belieben Öl (Zum Einstreichen)

Für den Teig

100 g Butter (weiche)

100 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

4 Stk. Eier

150 ml Eierlikör

375 g Mehl

1 Messerspitze Natron

250 ml Buttermilch

Für die Dekoration

Nach Belieben Schlagobers

Nach Belieben Eierlikör

Nach Belieben Schokoladenraspeln

Zubereitung

1. Für die **Eierlikör-Waffeln** die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.

2. Dann die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.
3. Nun den Eierlikör ebenfalls unterrühren.
4. Danach das Mehl (gesiebt) und das Natron hinzufügen.
5. Jetzt während des Rührens die Buttermilch einfließend lassen und nur so lange rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
6. Anschließend das Waffeleisen innen dünn mit Öl einstreichen und vorheizen.
7. Dann etwas Teig in die Mitte des Eisens geben, verschließen und goldbraun ausbacken.
8. Die fertigen Waffeln hinterher auf einem Rost ablegen, kurz abkühlen lassen und dann am besten noch warm servieren.
9. Letztendlich etwas Schlagobers steif schlagen, auf den Waffeln dressieren und mit etwas Eierlikör und Schokoladenraspeln dekorieren. Die Teigmenge reicht für ca. 7-8 Waffeln.

Tipp

Sollten Kinder mitessen, bitte den Eierlikör durch eine Vanillesauce ersetzen. Zudem schmecken die Eierlikör-Waffeln auch mit einem Fruchtkompott.