

# Feine Waffeln

Mit dem Rezept für feine Waffeln ist man immer auf der sicheren Seite, wenn überraschend Besuch kommt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

125 g	<a href="#">Butter</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
200 g	Mehl
250 ml	Milch
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
50 g	Speisestärke
1 EL	<a href="#">Vanillezucker</a>
75 g	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Ob Dessert oder Jause, **feine Waffeln** sind ein wahrer Gaumenschmaus und gelingen mit diesem Rezept auf jeden Fall. Im Vorhinein Eier trennen, um Eiweiß steif zu schlagen.
2. Zimmerwarme Butter mit der Speisestärke und dem Mehl verrühren. Milch, etwas Salz wie auch Zucker, Eier und Vanillezucker hinzugeben. Im Anschluss den steifen Eischnee unterheben.
3. Waffeleisen anheizen und mit Öl bestreichen. Der Waffelteig wird so nicht haften bleiben. 1 bis 2 EL des zubereiteten Teigs hineingeben und diesen zwischen 3 bis 4 Minuten backen.

## Tipp

Schlagobers, Vanilleeis oder auch frisches Obst auf die feinen Waffeln geben und so servieren.