Knusperwaffeln

Leckere Knusperwaffeln aus dem Waffeleisen: Mit diesem Rezept ist auch kurzfristig angesagter Besuch schnell versorgt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

1 Messerspitze	Backpulver
120 g	Butter
2 Stk.	Eier
80 g	Mehl
100 ml	Milch
1 Prise	Salz
100 g	Speisestärke
0.5 Stk.	Zitronen (abgeriebene Schale)
120 g	Zucker

Zubereitung

1. Frisch duftend mit Staubzucker schmecken diese **Knusperwaffeln** einmalig lecker. Zerlassene Butter und Eier schaumig rühren, Zucker dazugeben und etwas Abrieb der Zitrone darüber geben. Mehl mit Backpulver und der Stärke vermengen, diese zur Zucker-Ei-Mischung geben. Etwas Salz nicht vergessen.

2. Milch zu diesem Teig geben und in der Zwischenzeit das Waffeleisen anheizen. Beschichte Waffeleisen müssen nicht bearbeitet werden, andernfalls mit Öl bepinseln.

Tipp

Staubzucker, Vanilleeis oder heiße Kirschen runden die Knusperwaffeln ab.