

# 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	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
80 g	Mehl
100 ml	Milch
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
100 g	Speisestärke
0.5 Stk.	Zitronen (abgeriebene Schale)
120 g	<a href="#">Zucker</a>

## 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. Beschichtete Waffeleisen müssen nicht bearbeitet werden, andernfalls mit Öl bepinseln.

## Tipp

Staubzucker, Vanilleeis oder heiße Kirschen runden die Knusperwaffeln ab.