Omas Waffeln

Das Rezept für Omas Waffeln ist im Nu zubereitet. Der Teig wird besonders locker - einfach köstlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

250 g	Mehl
1 Messerspitze	Backpulver
300 ml	Milch
200 ml	Mineralwasser
120 g	Butter
90 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz

Für den Zimtzucker

2 EL	Kristallzucker
1 TL	Zimt

Zubereitung

1. Mit **Omas Waffeln** kommen Naschkatzen voll auf ihre Kosten. Zu Anfang Eier trennen. Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen und zur Seite geben.

2. In einer zweiten Schüssel die warme Butter, Vanille- und Kristallzucker wie auch Salz mit einem Handrührer vermengen. Eidotter vorsichtig unterrühren, sodass die Kristalle des Zuckers langsam verschwinden.

3. Backpulver mit dem Mehl vermengen und abwechselnd mit der Milch zum Ei-Zucker-Gemisch geben. Mineralwasser dazu mischen, das macht den Waffelteig noch fluffiger. Steif

geschlagenen Eischnee unter die Teigmasse heben.

4. Vorab das Waffeleisen mit zerlassener Butter bestreichen, dann jeweils eine Suppenkelle des Teigs hineingeben Waffeln nacheinander ausbacken.

5. Zusätzlich aus Kristallzucker und Zimt eine Mischung verrühren und diese gemeinsam mit den Waffeln anrichten.

Tipp

Zu Omas Waffeln kann man zusätzlich Apfelmus anbieten.