Waffel-Grundrezept

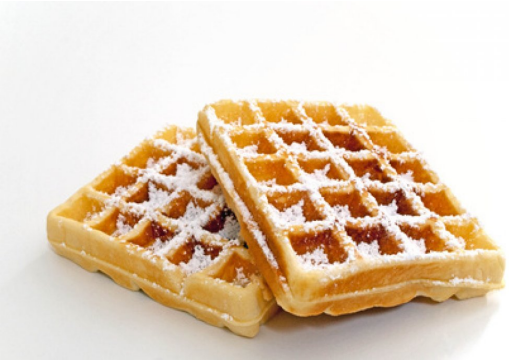
Das Waffel-Grundrezept kann man mit beliebigen Zutaten unterschiedlich zubereiten. Das schnelle Rezept ist ideal, wenn sich überraschend Gäste angesagt haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 TL	Backpulver
4 Stk.	Eier
250 g	Margarine
125 g	Mehl
250 ml	Schlagobers
125 g	Speisestärke
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Zucker

Zubereitung

1. Ob zum Frühstück, als Dessert oder Jause, das **Waffel-Grundrezept** gehört in jede Küche. Zuerst die Eier trennen. Die Dotter mit Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

2. Backpulver und Speisestärke in das Mehl sieben und unter stetigem Rühren unter die Dottermischung heben.

3. Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unter den Waffelteig heben. Schlagobers ebenfalls steif schlagen und unterheben.

4. Waffeleisen zur Hand nehmen und einfetten. Waffeleisen anheizen und jeweils 3 bis 4 Kellen des Teigs hineingeben und goldbraun backen.

Tipp

Mit diesem Waffel-Grundrezept lassen sich frisches Obst wie auch Schlagobers oder Vanillesauce kombinieren.