Waffeln mit Erdbeeren und Schlagobers

Die gebackenen Waffeln mit Erdbeeren und Schlagobers sind einfach und schnell gemacht. Ein süßes und köstliches Rezept das bestimmt gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

100 g	Butter
50 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
300 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Prise	Salz
375 ml	Milch
250 g	Schlagobers
500 g	Erdbeeren
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für die **Waffeln mit Erdbeeren und Schlagobers** die Erdbeeren gründlich waschen und die Stiele herausschneiden. Halbieren oder vierteln, mit Zucker süßen und kühl stellen.

2. Die weiche Butter in eine Rührschüssel geben, Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz hinzugeben und schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Milch dazu geben. Damit der Waffelteig keine Klumpen bildet, empfiehlt es sich die Zutaten in kleinen Portionen unterzurühren.

3. Das Schlagobers steif schlagen. Wer möchte kann das Obers vor dem schlagen noch mit Zucker süßen.

4. Das Waffeleisen vorheizen und die Waffeln backen. Die abgekühlten Waffeln mit Erdbeeren und Schlagobers garnieren.

Tipp

Der Erdbeerwaffeln noch mit Staubzucker bestäuben.