

# Waffeln mit Obst

Die Waffeln mit Obst sind eine fruchtig, süße Leckerei. Das köstliche Rezept gelingt im Nu!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

125 g	<a href="#">Butter</a> (zimmerwarm)
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
200 g	Mehl
250 ml	Milch
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
50 g	Speisestärke
1 EL	<a href="#">Vanillezucker</a>
50 g	<a href="#">Zucker</a>
Nach Belieben	<a href="#">Obst</a> (Bananen, Erdbeeren, Heidelbeeren)
Nach Belieben	<a href="#">Honig</a> (Marmelade oder Nutella)

## Zubereitung

1. Für die Waffeln mit Obst die Eier trennen und das Eiklar zu Eischnee schlagen.
2. Die warme Butter mit Mehl, Speisestärke, Milch, Salz, Zucker, Vanillezucker und Eier zu einem Teig verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Das vorgeheizte [Waffeleisen](#) mit Öl bestreichen, zirka 2 Esslöffel Teig hineingeben und zirka 4 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit das gewaschene Obst mit einem Messer zerkleinern.
5. Die gebackenen **Waffeln** je nach Belieben mit Honig, Marmelade oder Nutella bestreichen und mit Obst garnieren.

## Tipp