Waffeln mit Vanilleeis und Schlag

In diesem Rezept werden die köstlichen feinen Waffeln mit Vanilleeis und Schlagobers verfeinert. Ein schneller Nachtisch für jeden Tag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

125 g	Butter
3 EL	Zucker
3 Stk.	Eier
250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
	Butter (für das Waffeleisen)
250 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
	Vanilleeis (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für die **Waffeln mit Vanilleeis und Schlag** die Butter mit dem Zucker schaumig verrühren. Die Eier nacheinander unterrühren bis eine cremig Masse entsteht. Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit der Milch zur Masse geben. Kräftig verrühren bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

2. Das Waffeleisen vorheizen.

3. Etwas Butter erhitzen und das Waffeleisen mit der zerlassenen Butter einpinseln.

4. Den Teig hinein geben, verstreichen und einige Minuten goldgelb ausbacken und danach auskühlen lassen.

5. Schlagobers mit dem Vanillezucker vermengen und zu einem steifen Schlag schlagen.

6. Waffeln mit Vanilleeis auf Teller anrichten und mit dem Schlagobers garnieren.

Tipp

Die Waffeln mit Vanilleeis und Schlag noch zusätzlich mit Schoko-Sauce und Staubzucker dekorieren.