

Waffeln

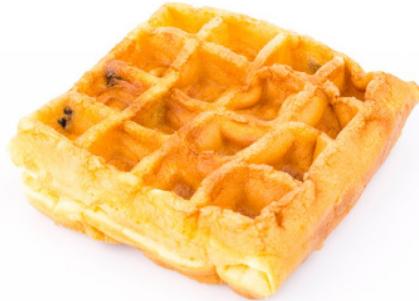
Ein Rezept für alle, die Süßes lieben: Frische Waffeln, die in kurzer Zeit fertig sind.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

0.5 TL	Backpulver
250 g	Butter
8 Stk.	Eidotter
8 Stk.	Eiklar
150 g	Mehl
125 ml	Milch
1 Prise	Salz
150 g	Speisestärke
0.5 Stk.	Zitronenschalen (gerieben)
200 g	Zucker

Zubereitung

1. Für echte Naschkatzen gibt es nichts besseres, als **Waffeln** die selbstgemacht wurden. Butter oder Margarine (Zimmertemperatur) mit dem Kristallzucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen.
2. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. In einer weiteren Schüssel die Eidotter portionsweise mit der geriebenen Zitronenschale unterrühren.
3. Speisestärke, Backpulver und Mehl vermengen und mit dem Salz zum Teig geben, diesen klumpenfrei verrühren. Den Waffelteig mit der Milch vermengen und das steif geschlagene Eiklar unterheben, das macht den Teig fluffig und leicht.
4. Das Waffeleisen fetten und anheizen. Portionsweise 3 bis 4 Esslöffel der Teigmasse je nach Größe des Waffeleisens, zu einer Waffel ausbacken.

5. Die ausgebackenen Waffeln schön auf Tellern anrichten.

Tipp

Schlagobers, Vanillesauce oder frisches Obst und Eis zu den Waffeln anbieten.