

Beicht - Waffeln

Kategorien: Waffeln, Ostern

Zutaten für: 12 Portionen

125	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
3		Ei(er), getrennt
1/2	Flasche	Aroma, (Rum)
125	Gramm	Mehl
125	Gramm	Speisestärke
2	Teel.	Backpulver
500	ml	Buttermilch, oder etwas weniger

Anleitung:

Butter und Zucker schaumig schlagen, die übrigen Zutaten mit dem Eigelb dazurühren und den aus dem Eiweiß geschlagenen Eischnee unterheben. Mit dem sehr heißen, gut gefetteten Waffeleisen knusprige Waffeln ausbacken. Die Waffeln möglichst frisch und mit Puderzucker bestreut servieren. Man kann sie auch mit Obst oder Marmelade füllen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten