

Belgische - Waffeln 2

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
6	Stücke	Eier
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Vanillezucker
125	Gramm	Creme fraiche, lauwarm
1/2	Teel.	Salz

Anleitung:

Butter cremig rühren. Eier im warmen Wasserbad schaumig schlagen und abwechselnd mit dem Mehl in die Butter rühren. Mit Creme fraiche und Salz verrühren. Den Teig portionsweise im ausgefetteten Waffeleisen backen. Puderzucker mit Vanillinzucker vermischen und die frisch gebackenen Waffeln gut damit bestreuen. Dazu passen Erdbeer-, Orangen- oder Kirschsauce und Schlagsahne.