

Bierwaffeln - Süsse

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	Ltr.	Milch
1	Teel.	Zimt
1/4	Teel.	Salz
40	Gramm	Vanillezucker
1	Essl.	Stärke
160	ml	Helles Bier
220	Gramm	Mehl

Anleitung:

Die Milch mit Zimt, Salz und Vanillezucker in einen Topf geben und erhitzen. Die angerührte Stärke mit dem Schneebesen einrühren und eine halbe Minute unter Rühren köcheln lassen. Die Flüssigkeit soll leicht eindicken. Das Bier hinzugiessen, den Topf vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Mehl hinzufügen und alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Das Waffeleisen auf Stufe 3 aufheizen, einfetten und mittelbraune Waffeln backen. Dazu reicht man Butter und Zimt.