

Brüsseler - Waffeln 1

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 10 Waffeln

225	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Trockenhefe
4	Essl.	Zucker
1	Prise	Salz
1		Ei, Mark von 1 Vanille- schote
3/8	Ltr.	Milch
4	Essl.	Flüssiges Gänseschmalz z.B (LARU-FEINES GÄNSESCHMALZ 125G)

Anleitung:

Das Mehl mit der Trockenhefe vermischen. Zucker, Salz, Eigelb, Vanillemark, Milch und das abgekühlte Schmalz dazugeben. Alles kneten, bis der Teig glatt ist. Diesen zugedeckt etwa 60 Minuten gehen lassen. Das Eiweiß sehr steif schlagen und unter den Teig heben. Das Waffeleisen vorheizen, gut einfetten und goldgelbe Waffeln backen.