

Deutsche Waffeln

Kategorien: Waffeln
Zutaten für: 1 Rezept

375	Gramm	Feines Mehl
250	Gramm	Gute, nicht salzige Butter
1/2	Ltr.	Reichlich lauwarme Milch
7		Frische Eier
50	Gramm	Frische Hefe mit etwas Milch aufgelöst
1	Teel.	(kein Schreibfehler!) Arrak oder Muskatblüte oder Citronenschale

Anleitung:

Die Butter wird zu Sahne gerieben, abwechselnd die ganzen Eier, Mehl, Milch, Hefe nebst Gewürzen hinzugerührt, der Teig geschlagen, bis er Blasen wirft, mit dem Branntwein durchmischt und zugedeckt so hingestellt, dass er erst in 3-4 Stunden aufgegangen ist. Sobald die Masse stark gärt, fängt man bei gleichmäßigem, nicht starkem Feuer zu backen an, wobei man zuweilen das Eisen mit einem Stück Speck gut bestreicht. Dann gibt man einen kleinen Rührlöffel voll Teig hinein, hält das Eisen eine kleine Weile auf beiden Seiten ins Feuer, öffnet und klappt es zum Loslassen zusammen und bestreut die gelb gewordenen Waffeln beim Herausnehmen mit Zucker. Anmerkung. Beim Ankauf eines Waffeleisens sehe man darauf, ein solches zu nehmen, welches keine zu flachen Vertiefungen hat und worin man 6 Stück zugleich backen kann. Sehr gut dazu schmeckt richtig steif geschlagene Sahne mit Vanillezucker und dazu leicht herbes Fruchtgelee.