

Eiswaffeln - Knusperig Wie Hippen *

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 30 Portionen

| | | |
|-----|-------|-------------------------|
| 60 | Gramm | Margarine |
| 1 | | Eier |
| 170 | Gramm | Mehl |
| 170 | Gramm | Zucker |
| 1 | Pack. | Vanillezucker |
| 1/4 | Ltr. | Wasser |
| 1 | Teel. | Vanillepulver, ungesüßt |

Anleitung:

Für die Zubereitung von Eiswaffeln benötigt man ein spezielles Waffeleisen, um die Eiswaffeln dünn und knusprig auszubacken. Dieses Waffeleisen kann man auch für Eiskuchen oder Neujahrskuchen verwenden. Wichtig ist, daß der Teig über Nacht ausquellen kann. Margarine mit einem Ei schaumig rühren. Mehl mit Zucker und Vanillezucker mischen und mit der Margarine verrühren. Nach und nach soviel Wasser zufügen, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Den Teig zugedeckt über Nacht quellen lassen. Sollte der Teig am nächsten Tag zu dick sein, evtl. noch wenig Wasser zufügen. Teig mit ungesüßtem Vanillepulver / Aroma würzen. Waffeleisen vorheizen und je Eiswaffel 2 EL Teig in die Mitte des Waffeleisens geben. Eiswaffeln goldgelb ausbacken und möglichst heiß in verschiedene Formen bringen. Für Eistüten kann man die Waffeln in einen trichterförmigen Meßbecher gleiten lassen. Kleinere Tüten erhält man, wenn man die Eiswaffeln in einem Trichter formt. Man kann die heißen Waffeln auch über ein umgedrehtes Glas oder eine kleine Tasse stülpen. Aufgerollte Eiswaffeln kann man auch zur Dekoration von Eisbechern verwenden.

60 Kcal pro Portion

60 min Zub. - 120 min Ges