

Lyoner - Waffeln

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
6	Stücke	Eier
50	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
3/4	Ltr.	Milch
1	Teel.	Orangen- oder Rumaroma

Anleitung:

Das Mehl in eine Schuessel geben, eine Mulde formen und den Zucker, das Salz, die geschmolzene und abgekuehlte Butter und Eigelb dazugeben. Mit dem Schneebesen oder dem Handmixer verruehren und nach und nach die Milch dazugeben, so dass ein glatter Teig entsteht. Das Orangen- bzw. Rumaroma dazugeben. Das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig sofort backen.