

Mürbe - Waffeln mit Eierlikörsahne - Neu

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 10 Waffeln

200	Gramm	Gänseschmalz
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
4		Eier
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Speisestärke
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Sahne

FÜR DIE EIERLIKÖRSAHNE

300	Gramm	Sahne
1	Teel.	Zucker
100	ml	Eierlikör

Anleitung:

Gänseschmalz, Zucker, Vanillezucker und Salz miteinander verrühren, bis die Masse cremig ist. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Sahne unter den Teig rühren. Das Waffeleisen vorheizen, gut einfetten und goldgelbe Waffeln backen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Vom Likör 2 EL abnehmen und den Rest unter die Sahne ziehen. Alles in eine Schüssel geben, den restlichen eierlikör darüber gießen und zu den Waffeln servieren.