

Nuss - Waffeln - Feine

Kategorien: Waffeln
Zutaten für: 1 Rezept

75	Gramm	Walnuss- o. Haselnusskerne
1/8	Ltr.	Milch; sehr heiss
200	Gramm	Butter
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
3		Eier
150	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1-2	Essl.	Rum
		Puderzucker

Anleitung:

Nüsse reiben, mit der heissen Milch übergiessen und 10 Min. güllen lassen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier hinzufügen und kurz mitrühren. Mehl mit Backpulver sieben, mit den Nüssen und mit Rum unterrühren. Waffeln bei mittlerer Temperatureinstellung backen und mit Puderzucker bestäuben.