

Sahne - Waffeln

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 6 Stück

270	Gramm	Mehl
4		Eier
1	Prise	Salz
125	ml	Milch
125		Flüssige Sahne
250	ml	Mineralwasser mit Kohlensäure, eventuell Sahne

Anleitung:

Mehl, Eier, Salz Sahne und Milch verrühren. Mineralwasser zugeben, bis ein dünner Teig entsteht. Den Teig ca. 1 Stunde ruhen lassen. Die Zugabe von etwas Sahne macht den Pfannkuchen gehaltvoller und zarter.

DasWaffeleisen nach Anweisung vorheizen und mit Keimöl bestreichen. Je 2 EL Teig zu goldbraunenWaffeln backen. Die noch heißen Sahnewaffeln nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und Früchte dazu reichen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.