

Schmand - Waffel

Kategorien: Waffel

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
4		Eier
125	Gramm	Mehl
1	Pack.	Becher (250 g) Schmand
1/2		Zitrone; die abgeriebene Schale
1	Essl.	Zucker
		Puderzucker

Anleitung:

Die Butter schmelzen und etwas ab kühlen lassen. Die Eier schaumig schlagen und nach und nach Mehl, zerlassene Butter und Schmand unterrühren. Dann die Zitronenschale und Zucker zufügen. Den Teig 15 min. kaltstellen. Die Waffeln 3-5 min. backen; nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.