

Waffeln - 3 Variationen Teil 2

Kategorien: Gebaeck, Waffeln

Zutaten für: 3 Rezepte

SANDWAFFELN

200	Gramm	Butter
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Mondamin
4		Eier
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Kirschwasser oder Cognac

OMAS MUERBEWAFFELN

200	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
4		Eier
125	Gramm	Mehl
125	Gramm	Mondamin
		Rum
		Vanillezucker
1		Zitrone; Schale

APFELWAFFELN

200	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
4		Eier
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Mandeln; oder Nuesse, gehackt
1/8	Ltr.	Milch
2	Pack.	Zitronenaroma

Anleitung:

3 Aepfel; feingeschnitten Butter, Zucker und Vanillezucker sahnig ruehren, nacheinander die Eier Hinzufuegen. Abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und die Fluessigkeit hinzugeben. Zuletzt den Rum, soweit vorgesehen. Der Teig muss etwas dickfluessig sein, jedoch leicht vom Loeffel Tropfen. Zuletzt weitere Zutaten nach Liste unterruehren. 1/2 Stunde gekuehlt ruhen lassen, portionsweise backen.