

Waffeln 5

Kategorien: Waffeln
Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
150	Gramm	Mehl
150	Gramm	Stärkemehl
200	Gramm	Zucker
4		Eier
1/2	Teel.	Backpulver
		Salz
1		Zitrone (nur Schale)

Anleitung:

Die zimmerwarme Butter schaumig rühren, den Zucker, die Zitronenschale und das Salz hinzugeben und alles gut verrühren. Nach und nach die Eier zugeben und so lange weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Das Mehl mit dem Stärkemehl und dem Backpulver vermischen und in die Butter-Zucker-Masse rühren. Waffeleisen vorheizen und etwas fetten. Einen Esslöffel Teig auf das Waffeleisen geben, warten bis die Waffel goldbraun ist. Ergibt ungefähr 24 Waffeln. Die Waffeln werden auf dem Teller knusprig. Schmeckt mit Apfelkompott, Vanillesauce (Vanillepudding mit einem guten Schuss Weisswein) und viel Zucker und Zimt.

Tips: Wenn Waffeln als Mittagessen gemacht werden, abends unbedingt etwas Scharfes einplanen.