

## Waffeln mit Ahornsirup

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
2	Teel.	Zucker
2		Eier
3	Essl.	Butter
1/2	Tasse	Milch
1/2	Tasse	Sahne

---

### DAZU REICHEN

2	Tassen	Ahornsirup
---	--------	------------

### Anleitung:

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und mit dem Salz und dem Zucker mischen. Die Eier verquirlen. Die Butter mit der Milch, der Sahne und den Eiern verquirlen. Das Mehl in die Eimasse schütten und mit dem elektrischen Rührgerät glattrühren. Ist der Teig dicker als eine schwere Creme, noch etwas Milch dazurühren. Das Waffeleisen erhitzen, aber nicht fetten. Auf jedes Viertel des Waffeleisens knapp 1 El. Teig geben, das Waffeleisen schliessen und so lange geschlossen lassen, bis kein Dampf mehr entweicht. Die Waffeln sollen gleichmässig goldbraun gebacken sein. Weitere Waffeln aus dem übrigen Teig backen. Den Ahornsirup erwärmen und zu den Waffeln reichen.

Unser Tip: Wenn Sie kein Waffeleisen haben, so backen Sie aus dem Teig kleine Pfannkuchen und reichen diese zum erwärmten Ahornsirup.