

Waffeln - nach Paul Bocuse

Kategorien: Waffeln
Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
1	Spur	Salz
1	Spur	Backpulver
1	Essl.	Zucker
1/4	Ltr.	Milch
3/4	Ltr.	Sahne
8		Eigelb
3/16	Ltr.	Rum
300	Gramm	Zerlassene Butter
4		Eiweiss
		Butter für das Waffeleisen

Anleitung:

Mehl, Salz, Backpulver und Zucker in einer Schüssel vermischen. Nach und nach Milch, Sahne, Eigelb und Rum zufügen und alles gründlich vermischen. Schliesslich die zerlassene Butter einrühren und die zu sehr steifem Schnee geschlagenen Eiweiss unterheben. Das Waffeleisen gut vorheizen, die Innenseiten mit Butter bestreichen und auf die untere, waagrecht gehaltene Fläche so viel Teig giessen, dass die Ausbuchtungen gerade ausgefüllt werden. Das Eisen schliessen und umdrehen, damit auch die andere Fläche vollkommen von dem Teig erreicht wird. Wenn das Eisen heiss genug war, erhält man auf diese Weise herrlich goldene und knusprige Waffeln. Man kann die Waffeln ganz einfach mit Puderzucker bestreuen, mit Schlagsahne garnieren oder mit ausgezeichneten,