



Hallo, hier ist Mariellche!

029 Knusprige Waffeln

Nach Großmutter's Rezept und mit ihrem Waffeleisen mache ich knusprig leckere Waffeln. Der Teig ergibt 8-10 Waffeln.

1. Rührt 125 g Butter mit 2-3 EL Zucker und 2 EL selbstgemachten Vanillezucker (siehe Video Mariellche 001) schaumig.
2. Trennt 3 Eier und verrührt das Eigelb mit 250 ml Milch (oder 125 ml Milch und 125 ml Wasser). Die Eiklar werden mit einer Prise Salz steif geschlagen.
3. Siebt 250 g Mehl und $\frac{1}{2}$ TL Backpulver.
4. In das Mehl wird alles andere eingerührt.

Tipps:

Das Eisen vor der ersten Waffel mit etwas Öl bepinseln.

Das Waffeleisen nicht zu heiß backen lassen.



Die gebackenen Waffeln auf einem Rost halbwegs abkühlen lassen, sonst verlieren sie ihre Knusprigkeit.

5. Waffeln sind lecker mit Puderzucker, roter Grütze, Vanilleeis, Erdbeeren und Schlagsahne, Apfelmus, Marmelade, Nutella, heißen Kirschen ...

Viel Spaß beim Nachmachen! Euer Mariellche!

Quelle: www.devijlder.de