

Rezept

# Crème-fraîche-Waffeln

Ein Rezept von Crème-fraîche-Waffeln, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Crème fraîche	<b>100 ml</b> Milch
<b>3</b> Eigelb (Größe M)	<b>100 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	<b>225 g</b> Weizenmehl (Type 405)
<b>1 gestrichener TL</b> Backpulver	Fett fürs Waffeleisen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Die Crème fraîche, die Milch, die Eigelbe, Zucker, Vanillezucker, Salz und abgeriebene Zitronenschale gründlich verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterrühren.

---

2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Etwa 2 EL Teig mittig auf die untere Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in ca. 2 Min. knusprig-hellbraun backen. Die Waffel herausnehmen, zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen und mit dem übrigen Teig genauso verfahren.