Rezept

# Crème-fraîche-Waffeln

Ein Rezept von Crème-fraîche-Waffeln, am 03.05.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **200 g** | Crème fraîche |
| **3** | Eigelb (Größe M) |
| **1 Päckchen** | Bourbon-Vanillezucker |
| **1 TL** | abgeriebene Bio-Zitronenschale |
| **1 gestrichener TL** | Backpulver |
| **100 ml** | Milch |
| **100 g** | Zucker |
| **1 Prise** | Salz |
| **225 g** | Weizenmehl (Type 405) |
| | 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.