Rezept

Glutenfreie Biskuitwaffeln

Ein Rezept von Glutenfreie Biskuitwaffeln, am 27.04.2024

Zutaten

2	Eier
1 TL	Vanillezucker
60 g	Maisstärke
	Fett für das Waffeleisen
	Salz
2 EL	Zucker
1 Msp.	Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Das Waffeleisen auf mittlerer Stufe vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 EL kaltem Wasser und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Anschließend den Vanillezucker mit dem Zucker mischen und unter ständigem Weiterschlagen langsam in den Eischnee rieseln lassen.

2. Die Eigelbe vorsichtig unterheben, bis die Masse gleichmäßig gelb ist. Die Stärke und das Backpulver darüber sieben und mit einem Schneebesen unterziehen.

3. Das Waffeleisen fetten. 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen und die Waffel darin goldbraun backen. Die Waffel herausnehmen, auf ein Kuchengitter legen und im 80° warmen Backofen warm stellen.

4. Auf die gleiche Art und Weise aus dem restlichen Teig weitere Waffeln backen und diese mit Kompott, Obstsalat, Vanilleeis oder mit Puderzucker bestäubt servieren.