Rezept

Klassische Waffeln

Ein Rezept von Klassische Waffeln, am 28.04.2024

Zutaten

4	Eier (L)
120 g	Zucker
100 g	Sahne
1 TL	Backpulver
	Puderzucker zum Bestäuben
100 g	weiche Butter
	etwas abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
150 g	Mehl
	Fett fürs Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Eier, Butter, Zucker und Orangenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Die Sahne unter die Eiermasse rühren. Das Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren.

2. Das Waffeleisen einfetten und heiß werden lassen. Aus dem Teig 6 Waffeln backen. Dafür pro Waffel 2-3 EL Teig auf die Unterseite des Waffeleisens geben, geschlossen in ca. 4 Min. goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.