Rezept

Waffeln

Ein Rezept von Waffeln, am 27.04.2024

Zutaten

120 g	Butter
40 g	Zucker
250 ml	Milch
300 g	Mehl (Type 405)
	Puderzucker zum Bestreuen
4	Eier (Größe M)
1 Prise	Salz
50 g	Sahne
	Butter für das Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen, dabei Zucker und Salz einrieseln lassen. Die Eigelbe mit Milch und Sahne verrühren, dann die abgekühlte, aber noch flüssige Butter und das Mehl unterrühren. Zuletzt den Eischnee behutsam unterheben.

2. Das Waffeleisen aufheizen. Die Backflächen mit etwas Butter einpinseln, eine kleine Kelle Teig hineingeben und die Waffel in ca. 1 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter ausdampfen lassen. Die übrigen Waffeln genauso backen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die fertigen Waffeln mit Puderzucker bestreuen.