Rezept

Waffles

Ein Rezept von Waffles, am 28.04.2024

Zutaten

1	großes Ei (Größe L)
50 g	Zucker
125 g	Mehl
	knapp 1/8 l Milch
2 EL	Puderzucker
65 g	weiche Butter
1 TL	Traubenzucker-Vanille-Sirup
	1/4 TL Backpulver
	Öl zum Backen
1 TL	Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

Zubereitung

1. Das Ei trennen. Butter, Zucker, Vanillesirup und Eigelb schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

---

2. Backofen auf 75° vorheizen. Ein Waffeleisen erhitzen, mit Öl ausstreichen. Pro Waffel 2-3 EL Teig hineingießen und in ca. 5 Min. knusprig goldbraune Waffeln backen. Auf einem Kuchengitter im Ofen warm halten. Puderzucker und Zimt mischen und über die Waffeln streuen. Die Waffeln heiß servieren.