

## Rezept

# Biskuitwaffeln

Ein Rezept von Biskuitwaffeln, am 14.12.2025

## Zutaten

5	zimmerwarme Eier	Salz
<b>90 g</b>	Zucker	<b>1 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>1</b>	Bio-Zitrone	<b>150 g</b> Weizenmehl (Type 405)
<b>1/2</b>	Backpulver	weiche Butter fürs Waffeleisen
<b>gestrichener</b>		Puderzucker zum Bestäuben nach Belieben
<b>TL</b>		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Eier trennen, dabei die Eiweiße in einen hohen Rührbecher und die Eigelbe in eine große Rührschüssel geben. Die Eiweiße zusammen mit 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Eigelbe mit 5 EL heißem Wasser, dem Zucker und dem Vanillezucker in 5 Min. schaumig schlagen.
2. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale mit einer Mikroreibe fein abreiben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Eigelbmasse sieben und mithilfe des Teigspatels oder Schneebesens zusammen mit der Zitronenschale vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren. Den Eischnee ebenfalls mit dem Spatel unter die Teigmasse heben. Dabei nicht zu lange und zu wild rühren, damit die Luftbläschen im Eischnee nicht platzen und der Teig wieder glatt gerührt wird.
3. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in 2 - 3 Min. goldgelb backen. Nun zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die noch warmen Waffeln nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.