Rezept

Limetten-Knusperwaffeln

Ein Rezept von Limetten-Knusperwaffeln, am 04.07.2025

Zutaten

100 g	Rapsöl
3	zimmerwarme Eier
150 g	Weizenmehl (Type 405)
	Salz
	Puderzucker zum Bestäuben
115 g	Zucker
1	Bio-Limette
3/4 gestrichener TL	Backpulver
	Öl fürs Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Alle Zutaten in Schüsselchen separat genau abwiegen und bereitstellen. Das Öl mit dem Zucker in eine große Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes kurz durchrühren. Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei vollständig unterrühren, bevor das nächste zugegeben wird. Dann die Masse in ca. 5 Min. schaumig rühren.

2. Die Limette heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Limettenschale sowie 3 EL Saft zu der Eimasse geben.

3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Öl-Eier-Creme sieben. 1 Prise Salz dazugeben. Mehlgemisch und Salz mit dem Teigspatel oder Schneebesen rasch unterrühren. Die Rührschüssel mit einem Teller abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur 10 Min. ruhen lassen.

4. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig Öl bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Waffeleisen ohne Druck schließen und die Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen. Auf ein Kuchengitter legen, sodass die Waffel abkühlen kann. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist.

5. Die Waffeln mit Puderzucker bestäuben und servieren. Übrigens: Warm sind die Waffeln noch weich. Lässt man sie ganz erkalten, werden sie knusprig.