Rezept

Schnelle Frühstücks-Waffeln

Ein Rezept von Schnelle Frühstücks-Waffeln, am 15.06.2025

Zutaten

175 g	Mehl
4	Eier (M)
	Salz
325 g	Sahne

Außerdem:

	Waffeleisen Herzform (ca. 16 cm Ø))
2 TL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Herzen: 4 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal, 45 g F, 17 g EW, 46 g KH

Zubereitung

1. Das Waffeleisen aufheizen. Das Mehl mit 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und gut durchmischen.

2. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit den Rührbesen des Handrührgerätes auf niedriger Stufe ca. 1 Min. schlagen. Die Sahne nach und nach dazugeben, bis alles gut vermischt ist.

3. Das Mehl zur Eigelbmischung geben und unterrühren. Die Eiweiße mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.

4. Das aufgeheizte Waffeleisen mit etwas Butter einpinseln, ein Viertel des Teigs einfüllen und zu einer Waffel backen. Auf die gleiche Weise drei weitere Waffeln backen.