

Rezept

Zitronen-Schmand-Waffeln

Ein Rezept von Zitronen-Schmand-Waffeln, am 27.04.2024

Zutaten

50 g	weiche zimmerwarme Butter	75 g	Zucker
2 EL	Lemon Curd (Zitronenaufstrich aus dem Glas)	125 g	Schmand
3	zimmerwarme Eier	175 g	Weizenmehl (Type 405)
1/2	Backpulver		Salz
gestrichener TL		100 ml	Vollmilch
		1	Bio-Zitrone
	weiche Butter fürs Waffeleisen		Puderzucker zum Bestäuben
	Lemon Curd nach Belieben		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 7 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit Zucker und Lemon Curd in eine große Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes in ca. 5 Min. cremig rühren. Den Schmand unterrühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei vollständig unterrühren, bevor das nächste dazugegeben wird. Nochmals ca. 5 Min.iterrühren, bis eine schaumige Masse entstanden ist.
2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Butter-Eier-Creme sieben. Mit dem Teigspatel rasch zunächst das Mehlgemisch, dann 1 Prise Salz und die Milch unterrühren, sodass ein glatter Teig entsteht. Rührschüssel mit einem Teller abdecken und den Waffelteig bei Zimmertemperatur 10 Min. ruhen lassen.
3. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale mit einer Mikroreibe fein abreiben und den Saft auspressen. Die Hälfte des Zitronenabriebs mit 2 EL Zitronensaft unter den Teig rühren.
4. 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 ca. 3 Min. goldgelb backen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist.
5. Die noch warmen Waffeln mit Puderzucker und restlichem Zitronenabrieb bestreuen. Nach Belieben die Waffeln mit einem Klecks Lemon-Curd servieren.