

Ein kleiner Gruß aus der Küche

Waffeln



ZUTATEN:

100 g Mehl | 150 g Sahne | 1 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Msp. gemahlener Zimt | ½ TL Vanillemark | 1 TL abgeriebene Zitronenschale
30 g zerlassene Butter | 3 Eiweiße | 1 Prise Salz | 60 g Zucker

ZUBEREITUNG:

Das Waffeleisen vorheizen.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben. Sahne, Eigelbe und Gewürze hinzufügen und alles gut verrühren. Dann die zerlassene Butter unterrühren. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Zuletzt den Eischnee unterheben.

Das Waffeleisen mit einem Backpinsel einfetten, den Teig in kleinen Portionen hineinfüllen und die Waffeln goldbraun backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.