

Waffeln 2

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-----------|-------------------------|
| 250 | Gramm | Butter oder Margarine |
| 200 | Gramm | Zucker |
| 1 | Karton | Vanillinzucker |
| 4 | | Eigelb |
| 150 | Gramm | Mehl |
| 150 | Gramm | Mondamin |
| 1/2 | gestr. TL | Backpulver |
| 4 | | Eiweiß |
| | Reichlich | Zucker zum Bestreuen |

Anleitung:

Butter oder Margarine, Zucker, Vanillinzucker und Eigelb so lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Mehl und Mondamin mit Backpulver mischen, sieben und nach und nach unter die Schaummasse ziehen. Zuletzt den steifen Eischnee unterheben und den Teig nach und nach im Waffeleisen backen. Das heiße Waffeleisen gut fetten und nicht zu viel Teig auf einmal hineinfüllen. Die Herzchen mit Zucker bestreut möglichst frisch servieren. Die Waffeln nicht übereinanderschichten, weil sie dann weich werden. Die Waffeln schmecken auch sehr gut mit Marmelade oder Schlagsahne.