



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

120 g	Butter
50 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
4	Eidotter
1 Prise	Salz
0,5	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
250 g	Weizenmehl
250 ml	Milch
4	Eiklar

**Mein persönlicher Tipp**

Die fertigen Waffeln mit Marmelade, Sirup, frischen Früchten, Schokoladesauce oder nur bezuckert servieren.:

**Petra Eder**

Seminarbäuerin im Bezirk Krems

**Waffeln**

**Zubereitung**

Die zimmerwarme Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter, Salz und die Zitronenschale mit dem Mixer schaumig rühren. Abwechselnd Mehl und Milch einrühren. Eiklar zu cremigen Schnee schlagen und unter die Masse heben. Das Waffeleisen einige Minuten gut erhitzen, mit Öl bestreichen, und je nach Größe des Waffeleisens einen kleinen Schöpfer Teig auf das Waffeleisen verteilen. Das Waffeleisen schließen und 2-3 Minuten goldbraun backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.