



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



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

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.

