

Auf jeden Fall süß ...

Süße Waffeln (Grundrezept)

Zubereitungszeit:

ca. 15 Minuten

Schwierigkeit:

einfach



Zutaten:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker

- 3 Eier (eventuell nur Eigelb verwenden)
 - 1/2 TL Kardamom oder bei Verträglichkeit geht auch Zimt
 - 1/2 TL Vanillezucker
 - 200 g Dinkelmehl
 - 100 ml Milch
 - 1/4 TL Backpulver*
 - Früchte (z.B. Heidelbeeren oder Apfelstücke), Puder- bzw. Staubzucker oder Eiskrem (z.B. Vanille, Stracciatella etc.) für die Garnitur
-

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne auf kleiner Flamme erwärmen bis sie weich ist, aber NICHT kocht. Zucker und Ei(gelb) in einer Schüssel schaumig rühren. Die weiche Butter, Mehl, Backpulver, Gewürze und Vanillezucker unter die Ei-Zucker-Mischung heben. Unter vorsichtigem Rühren die Milch dazugeben.

Das Waffeleisen erhitzen, innen mit Butter bestreichen und mit einer Kelle/einem Schöpflöffel den Waffelteig portionieren und in die Mitte des Waffeleisens geben. Zuklappen und die Waffel für ca. 2-3 Minuten (Zeit kann je nach Waffeleisen variieren) backen bis sie goldgelb ist.

Anschließend die Waffeln nach Wunsch garnieren, z. B. mit Heidelbeeren, Puder- bzw. Staubzucker oder Vanilleeiskrem, und warm verzehren.

Guten Appetit!

(c) Histamin-Pirat