

## REZEPT-SAMMLUNG

# Waffeln

### Zutaten:

250g Butter  
100g Zucker  
Vanillin-Zucker  
4 Eigelb  
125g Mehl  
125g Stärkemehl  
2 gestr. Teelöffel Backpulver  
¼ l Sahne  
4 Eiweiß

### Zubereitung:

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Eigelb hinzugeben.

Die Masse mit Stärkemehl, Mehl und Backpulver mischen. Zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß und die geschlagene Sahne unterheben.

Den Teig in nicht zu großer Menge in ein gut erhitztes und gefettetes Waffeleisen füllen und verstreichen. Die Waffel goldbraun backen, einzeln auf einem Kuchenrost abkühlen lassen oder heiß, mit Puderzucker bestäubt, genießen.

Arbeitszeit: 15 Minuten  
Ruhezeit: keine  
Backzeit: n.b.