Waffeln

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

75,0 g	weiche Butter
100 g	Zucker
1,0 EL	Vanillezucker
4,0	Eier
250 g	Mehl
200 ml	Milch
1,0 Prise	Salz

(Angaben für 12 Stück)



Waffeln frisch aus dem Waffeleisen schmecken mit Marmelade, Kompott, Puderzucker oder Ahornsirup.

Zubereitung

Butter cremig schlagen und dann mit Zucker, Vanillezucker und den Eigelben verrühren. Mehl und Milch abwechselnd dazugeben. Die Eiweiße steif schlagen und etwas salzen. Eischnee unter den Teig heben. Im Waffeleisen backen. Am liebsten direkt aus dem Waffeleisen genießen.