

# Perfekt knusprige Waffeln

Perfekt knusprige Waffeln sind ein Kinderspiel - wenn ihr dieses Rezept befolgt!



ZUBEREITUNGSZEIT

40 Min.

TEIG RUHEN LASSEN

30 Min.



GERICHT

Nachspeise



## ZUTATEN

- 140 Gramm zimmerwarme Butter
- 3 Eier
- 100 Gramm Mineralwasser
- 250 Gramm Mehl
- 100 Gramm Zucker
- weitere Gewürze/Aromaten nach Wunsch

## ANLEITUNGEN

1. Die Eier trennen, das Eiweiß aufbewahren. Die zimmerwarme Butter mit Zucker und Eigelben schaumig aufschlagen. Vanille oder andere Aromenspender nach Gusto dazu geben. Mehl und Mineralwasser in drei Portionen einarbeiten. Das Mehl am besten in den Teig hineinsieben.
2. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.
3. Den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Im Waffeleisen ausbacken.



KEYWORD

Waffeln