



# Münsterländer Waffeln

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Traditionell, besonders knusprig ohne Milch

## Zutaten

- Für 15 - 18 Stück:
- 300 g Mehl, gesiebt, mit ½ Tütchen Backpulver gemischt
- 200 g lauwarm, zerlassene Butter
- 165 g Zucker
- 1 kleine Prise Salz
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß, steif geschlagen
- 125 ml Wasser (Keine Milch)
- 1 El Arrak oder Rum

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Butter mit dem Zucker, 1 kleinen Prise Salz, Vanillezucker und Arrak oder Rum intensiv schaumig rühren, (Handrührgerät) nach und nach die Eigelbe unterschlagen.

### Schritt2

Abwechselnd das Mehl mit dem Wasser dazu geben, glatt verrühren.

### Schritt3

Das geschlagene Eiweiß in 2 Schritten unterheben.

### Schritt4

Der Teig sollte zwar dickflüssig sein, aber gut vom Löffel fließen.

## Schritt5

1 - 2 El pro Durchgang, auf die Backfläche, geben, gut ausfüllen; goldgelb - knusprig backen.

## Schritt6

Schmecken heiß, mit Puderzucker bestreut am besten, warme Waffeln nicht übereinander stapeln.

**Rezeptart:** Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** traditionell, Vanillezucker, waffeln

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)242
- Fett (g)14
- KH (g)26
- Eiweiss (g)4
- Ballast (g)1
- Zucker (g)12

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-waffeln/>