



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/>