Schwäbische Waffeln

- **Portionen:** 12
- **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' : '12', 'yield' : '' });

Nichts für Kalorienzähler, aber was für ein Genuss hm...

Zutaten

- Für ca. 12 - 15 Stück:
- 200 g gesiebtes Mehl
- 100 g Mondamin
- 200 g flüssige, lauwarme Butter
- 6 Eigelbe
- 6 Eiweiß, mit 1 kleinen Prise Salz steif geschlagen
- 60 g Zucker
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 8 El flüssige Sahne statt Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker intensiv schaumig rühren, (Handrührgerät) nach und nach die Eigelbe unterschlagen.

Schritt3

Abwechselnd das Mehl und Mondamin mit der Sahne dazu geben, glatt verrühren.

Schritt4

Das geschlagene Eiweiß in 2 Schritten unterheben.

Schritt5

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

Schritt6

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

Schritt7

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

Rezeptart: Schwäbisch **Tags:** nichts für kalorienzähler, Vanillezucker

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwaebische-waffeln/