

# 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/>