

Amerikanische Waffeln

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Waffeleisen:

etwas Speiseöl

Teig:

90 g Butter
3 Eiweiß (Größe M)
320 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Natron
120 g Zucker
1/2 TL Salz
500 ml Buttermilch
3 Eigelb (Größe M)

Außerdem:

Ahornsirup

1. Vorbereiten: Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen.

2. Teig: Eiweiß sehr steif schlagen. Mehl mit Natron in einer Rührschüssel mischen, Zucker und Salz hinzufügen. Nach und nach Buttermilch, Eigelb und abgekühlte Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) unterrühren. Eischnee zuletzt unter den Teig heben.

3. Das Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. **Hinweis** : Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten. Den Teig mit Hilfe eines Löffels in nicht zu großen Portionen in das Waffeleisen füllen und goldbraun backen. Die Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren. Die Waffeln mit Ahornsirup servieren.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 7 g, Kh: 24 g, kJ: 737, kcal: 176