



Crème-fraîche-Orangen-Waffeln

Einfache Waffeln mit Orangengeschmack, für die Zubereitung mit Kindern.

etwa 8 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Speiseöl

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich Crème-fraîche-Orangen-Waffeln?:

1 Vorbereiten:

Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen.

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren.

3 Waffeleisen auf **mittlere** Temperatur zurückschalten und leicht fetten. Teig in kleinen Portionen einfüllen und bei mittlerer Hitze goldbraune Waffeln backen. Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann mit Puderzucker bestreuen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Waffeln mit Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal) und mit Sahne, die Sie mit Dr. Oetker Sahnesteif und Dr. Oetker Vanillin-Zucker steif schlagen.
- Oder reichen Sie zu den Orangen-Waffeln Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack ohne Kochen.

