



Crème-fraîche-Waffeln

Schnelle Waffeln mit Crème fraîche.

etwa 8 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Speiseöl

Rührteig:

300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Wie backe ich Crème-fraîche-Waffeln?:

- 1** **Vorbereiten:**
Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen.
- 2** **Rührteig:**
Crème fraîche in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz verrühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Salz unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
- 3** Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Den Teig mit Hilfe eines Löffels in nicht zu großen Portionen in das Waffeleisen füllen, die Waffeln goldbraun backen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zu den Waffeln geschlagene Sahne, Vanilleeis, gezuckerte Beerenfrüchte, Konfitüre, Gelee oder Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal).

