


Sahne-Waffeln

Schnelle Waffeln mit Schlagsahne für die Zubereitung mit Kindern.

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:
Fett

Rührteig:

4 Eiweiß (Größe M)
300 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eigelb (Größe M)
125 g Weizenmehl
125 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
200 g Schlagsahne

Wie backe ich leckere Sahne-Waffeln?:

1 Vorbereiten:

Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen.

2 Rührteig:

Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Jedes Eigelb etwa 1/2 Min. unterrühren. Mehl, Gustin und Backin mischen und portionsweise abwechselnd mit der flüssigen Sahne auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Eischnee kurz unter den Teig rühren.

3 Waffeleisen fetten und auf mittlere Temperatur zurückschalten. Teig

in kleinen Portionen (etwa 2 EL) einfüllen, bei mittlerer Hitze goldbraune Waffeln backen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Waffeln nach Wunsch mit Puderzucker bestreut servieren.

