REZEPT FÜR WAFFELN

WAFFELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück | 30 Min.

Zutaten

- 150 g Butter oder Margarine
- 3 Eier
- 80 g SweetFamily Unser Feinster
- 350 ml Milch
- 200 g Mehl
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- Zum Verzieren: SweetFamily Puderzucker zum Streuen

8311

ZUBEREITUNG

228	5	21	13
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter oder Margarine mit 30 g Zucker cremig rühren. Eier trennen, Eigelb nach und nach zugeben und unterschlagen. Milch leicht erwärmen. Mehl und Zimt mischen und mit Milch unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei übrigen Zucker einrieseln lassen. Locker unter den Teig heben.

2. Waffeleisen vorheizen, leicht fetten und aus dem Teig darin portionsweise goldgelbe Waffeln backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Mit dem SweetFamily Puderzuckerstreuer lassen sich die Waffeln kinderleicht bestäuben.