



Feine Waffeln

Einfaches Rezept für Waffeln.

Zutaten:

125g Butter oder Margarine
4 Eier
1 Prise Salz
geriebene Schale einer Zitrone
Saft einer Zitrone
200ml Wasser
125g Mehl

Puderzucker zum Besteuen

Zubereitung

Butter cremig rühren. Die Eier trennen. Eigelb, Salz und Zitrone zur Butter hinzufügen und zu einer cremigen Masse schlagen. Zitronensaft mit dem Wasser mischen. Mehl sieben und löffelweise abwechselnd mit dem Zitronensaft in den Teig einrühren.

Eiweiß steif schlagen und als letztes vorsichtig unter den Teig ziehen.

Das Waffeleisen vorheizen und mit jeweils 3 Eßlöffeln Teig eine Waffel backen. Backzeit etwa eine bis 1 1/2 Minuten. Waffeln mit Puderzucker bestreuen und warm verzehren.