



Waffeln mit Saurer Sahne

Rezept für etwa 6 bis 8 Saure-Sahne-Waffeln für ein elektrisches Waffeleisen.

Zutaten:

3 Eier
65g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
abgeriebene Schale einer halben Zitrone oder entsprechende Menge Zitroback
1 Prise Salz
150g Mehl
150g Saure Sahne (Schmand)
25g flüssige Butter

etwas Öl für das Waffeleisen

Zubereitung

Eier und Zucker cremig schlagen. Vanillinzucker, geriebene Zitronenschale und Salz unterrühren. Mehl und Saure Sahne löffelweise abwechselnd unter den Teig rühren.

Butter schmelzen, abkühlen und zum Schluß unter den Teig rühren. Den Teig für 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Waffeleisen vor der ersten Waffel gut fetten und vorheizen. Etwas Teig einfüllen und die Waffeln für 2 bis 3 Minuten goldgelb backen.

Waffeln auf einem Kuchengitter zwischenlagern, ansonsten werden die Waffeln weich. Sollen die Waffeln warm bleiben können Sie auch bei 80 bis 100 Grad im Backofen auf dem Gitter warm gehalten werden.