



Sahnewaffeln

Rezept für etwa 8 Sahne-Waffeln. Wichtig für die Zubereitung ist, daß alle Zutaten eiskalt sind.

Zutaten:

180g Weizenmehl
250ml eiskaltes Wasser
1 Prise Salz
250ml Schlagsahne

Zubereitung

Mehl und Wasser mit dem Salz zu einem glatten Teig verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Waffeleisen erhitzen. Nur beim ersten Backen mit Öl einpinseln. Teig goldgelb ausbacken.

Mit Beerenkompott, Marmelade oder Sahne servieren. Da diese Waffeln keinen Zucker enthalten, kann man die Waffeln auch mit geriebenem Käse kombinieren.