AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	50 Min.	ganzjährig	Europa

WAFFELN



Rezept und Fotos: Valentina Vogel

KURZ VORGESTELLT

In vielen Haushalten verstauben die Waffeleisen. Frische Waffeln sind heiss begehrt und können vielfach ausdekoriert werden. Holen sie also das alte Eisen ans Tageslicht! Das Lieblingsrezept von Valentina Vogel.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

125 g	Butter	250 g	Mehl
80 g	Zucker	1 TL	Backpulver
1 Pr	Salz	2.5 dl	Milch
3	Ei	400 g	Erdbeeren
		40 g	Schokostreusel

ZUBEREITUNG

1. Die weiche Butter in einer grösseren Teigschüssel mit Zucker und Salz verrühren. Eigelb vom Eiweiss trennen.
2. Eigelb zur Butter geben. Rühren bis die Masse hell wird und keine Klumpen mehr hat. Eiweiss steif schlagen und zur Seite stellen.
3. Gesiebtes Mehl und Backpulver vermischen. Mehl und Milch abwechselnd zur Eigelbmasse geben. Den Teig glatt rühren. Allenfalls Mixer verwenden. Dann sorgfältig den Eischnee darunter ziehen.
4. Dem Waffelteig kann man etwa Schokoladenstückchen oder Blaubeeren hinzufügen. Die Waffeln im Waffeleisen goldbraun backen und warm servieren.

TIPP: Die Waffeln können auch mit anderen Beeren, Ahornsirup, Schlagrahm, Schokosauce oder Konfitüre serviert werden.