

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



8310

ZUBEREITUNG

228

Kcal

pro Stück ca.

5

Gramm

Eiweiß

21

Gramm

Kohlenhydrate

13

Gramm

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.