

# RESTEVERWERTUNG SÜSSSPEISEN: WAFFELN

---



## Sahne-Waffeln

### a) Zutaten:

- 2 Eiweiß
- 2 Eigelb
- 4 Eier
- 120 g weiche Butter
- 130 g Rohrzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Sahne
- 200 g Mehl.

### b) Zubereitung:

2 Eier aufschlagen, das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät zu steifem Eischnee schlagen. Die restlichen 4 Eier komplett in die Schüssel zu den 2 Eigelben hinzugeben. Kurz mit dem Handrührgerät verrühren. Sahne, Butter, Zucker und Vanillezucker hinzugeben und mit dem Handrührgerät ca. 1 Min. verrühren. Mehl hinzufügen und ebenfalls unterrühren.

Den Eischnee mit einem Gummischaber langsam unter die Masse heben.

Das Waffeleisen vor dem Backen einmal leicht mit Öl einpinseln.

### **Tipp:**

Hierzu kann man jegliche Art von Obst, wie z.B. Pflaumen, Birnen, Äpfel, Rhabarber usw. zu Kompott oder Ragout verarbeiten und zu den Waffeln reichen. Super schmecken die Waffeln auch „klassisch“: einfach mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren.