



Sahne-Waffeln

Zutaten für 1 Waffelform

3 Eier

130g Mehl

30g Speisestärke

30g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Prise Salz

100g Schlagsahne

100g Sprudelwasser

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Eier, Mehl, Speisestärke, Zucker, Vanillezucker und Salz in dieser Reihenfolge in den Shake-it, 600ml geben.

Mit der Sahne und dem Sprudelwasser auffüllen und kräftig aufschütteln. Zwischen-durch vorsichtig entlüften wegen der Kohlensäure.

Silikonform, Waffeln auf ein Backblech stellen und den Teig gleichmäßig in den Vertiefungen verteilen.

Die Waffeln im vorgeheizten Backofen bei 210°C Ober-/Unterhitze ca. 22 Minuten backen. Vor dem Stürzen kurz stehen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Tipps:

Ein Klecks frisch geschlagene Sahne und etwas Kirschgrütze sind die perfekte Ergänzung!