

Belgische Waffeln

Zutaten für 4 Portionen

125 g Butter
100 g Zucker
1 Paekchen Vanillezucker
Prise Salz
3 Eier, getrennt
250 g Mehl
1 Paekchen Backpulver
250 ml Milch
125 ml Mineralwasser



Zubereitung

Das Eiweiss steif schlagen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eigelb zugeben und schaumig schlagen, bis der Zucker geschmolzen ist. Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch dazugeben und verrühren. Danach das Mineralwasser unterrühren. Zuletzt das geschlagene Eiweiss unterheben. Im Waffeleisen backen.

Eine Guten
wuenschen

Sylvia und Michael