

Knusprige Waffeln



Für ca. 10-12 Waffeln

125g Butter • 75g Zucker • 1 Päckchen Vanillezucker • 3 Eier • 1EL Rum • 125g Mehl • 125g Speisestärke • 2TL Backpulver • 125ml Milch

1. In einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke sieben und hinzugeben. Danach unter Rühren Milch zugießen bis der Teig eine dickflüssige Konsistenz hat.
2. Das Waffeleisen mit Öl bepinseln und heiß werden lassen. Danach 2-3 gehäufte Esslöffel Teig auf das Waffeleisen geben und für 2 Minuten goldbraun ausbacken. Mit frischem Obst und Sahne genießen.