Waffeln

Zutaten für 3 - 4 Personen

3 – 4 Eier	trennen und die Eiweiß mit
1 Prise Salz	steifschlagen. Die Eigelb mit
2 Päckchen Vanillezucker	und
90 g Zucker	schaumig rühren.
200 g Margarine	unterrühren.
250 g Mehl	sieben und mit
¼ TL Salz	mischen. In die Eier-Margarine-Masse einrühren.
1 Becher Schmand	einrühren und soviel
lauwarme Milch	zugeben, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Den Teig portionsweise im heißen Waffeleisen ausbacken.

Wir nehmen das „dicke“ Waffeleisen (belgische Waffeln), es geht aber auch mit dem flachen.