

# Honigwaffeln

Gebäck » Waffeln

## Zutaten (4 Personen)

- » 2 Ei(er)
- » 50ml Milch
- » 1 EL Honig
- » 60g Semmelmehl
- » 60g Butter/Margarine
- » 120g Mehl
- » 1 EL Zucker
- » Öl
- » Puderzucker
- » Schokoladensoße

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Rezept-Foto



## Zubereitung

Teig zubereiten:

- Eier trennen
- Eigelbe mit Milch verrühren
- Honig und Semmelmehl unterrühren
- 5min quellen lassen
- flüssige Butter und Mehl unterrühren
- Eiweiß mit Zucker steif schlagen
- Eischnee unter den Teig heben

Waffeln backen:

- Waffeleisen fetten und vorheizen
- portionsweise Waffeln backen

Fertigstellung:

- Waffeln mit Puderzucker bestäuben
- Schokosoße dazu reichen

Nährwerte: 546kcal/E11g/F26g/KH67g pro Portion

angelegt am: 24.10.2007

Rezept-Nr: 2273

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke