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