

Fettarme Waffeln Stand 06.01.2020 / 29.12.2019

Seite 4 Krups-Rezepte FDD95

8 halbe große Waffeln

300 g Mehl

2 Eier

300 ml fettarme Milch

100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

Eier und Milch in einer Schüssel verquirlen.

In einer separaten Schüssel das Mehl mit dem Vanillezucker und Salz mischen.

Eiermilch unterrühren. Mineralwasser zugeben. Weiter rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig bei Zimmertemperatur 15 Min. ruhen lassen. Es bilden sich kleine Gasbläschen.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 5). auf jede Platte eine Schöpfkelle Teig gießen. Das Waffeleisen sofort schließen und nach 10 sek. wenden. Den Teig ca. 4 Min. backen. Die Waffeln auf einem Gitter abkühlen lassen.

Dazu habe ich 30 g Zucker und 1/3 Tasse Sherry gegeben. Den Sherry schmeckt man leider nicht. Ich hatte etwa 50% Dinkelmehl verwendet.

Der Teig ist zu dünn, also solange Mehl zugeben, bis die Konsistenz passt.