



Bergische Waffeln

Für 4 Personen

250 g Butter

100 g Zucker

6 Eier, getrennt

¼ l Milch

300 g Mehl

1 TL abgeriebene
Zitronenschale

1 Pr. Salz

etwas Öl

Die Butter mit dem Zucker und dem Eigelb schaumig schlagen. Nach und nach die Milch und das Mehl unterrühren. Zuletzt die Zitronenschale zufügen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Ein Waffeleisen mit wenig Öl leicht einfetten und den Teig portionsweise im heißen Eisen zu goldbraunen Waffeln backen.

Die Waffeln je nach Geschmack mit Puderzucker bestreuen oder mit Marmelade bestreichen.

Tip: Man kann die Waffeln auch mit heißen Kirschen und Sahne belegen und so servieren.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

