Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Einfach gut: Süße Knusperwaffeln mit frischen Beeren

Waffeln sind immer gut...

Ein Waffeleisen ist eine lohneneswerte Investition. Es braucht kaum Platz, ist leicht zu reinigen und schnell einsatzbereit. Und überhaupt: Waffeln schmecken und passen fast zu allem und zu jeder Zeit.

Unser heutiges Rezept ist mit Liebe zubereitet. Die Eier müssen getrennt und gut aufgeschlagen werden. Nur so kann sich das feine Zitronenaroma von Zitronensaft, Zitronenabrieb und Zitronenlimonade gut entfalten.

Mir schmecken die fertigen Waffeln mit Zitronenzucker am Besten. Wer Fantasie, Zeit und Muse findet kombiniert die Waffeln mit Beeren, Eis und Sahne. Grad so wie man will.

Zutaten

- 300 g Mehl
- 250 g zimmerwarme Butter
- 175 g Zucker
- 175 ml Zitronenlimonade
- 3 Eier
- Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone
- 1/2 TL Backpulver

- 25 g Vanillezucker
- Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Die Eier trennen. In einer Schüssel die zimmerwarme, gewürfelte Butter mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Zucker und Vanillezucker geben. Die Mischung mit dem elektrischen Rührgerät 10 Minuten weißschaumig schlagen. Das Mehl und Backpulver ebenfalls gut mischen. Dann abwechselnd die Mehlmischung, Zitronenlimonade und Eigelbe in den Butterteig einrühren. Dabei immer weiter schlagen.
Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und zuletzt unter den Teig heben. Den TEig 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig im vorgeheizten Waffeleisen portionsweise knusprig ausbacken. Das hat bei uns ca. 4 Minuten gedauert. Waffeleisen dabei sparsam einfetten. Die fertigen Waffeln auf einem Gitter abkühlen lassen.

Tipp: Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmecken Beerenkompott, frische Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne. Wer möchte gibt noch gehackte Nüsse in den Teig.