

Süße Zitrus-Waffeln



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 Buttermix 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.