



DIE STERNE
IM SAUERLAND

Empfehlung von Benedikt Engelbertz, Küchenleiter im Hotel Platte: Waffeln nach Oma's Rezept

Herrlich duftend und lecker mit vielen verschiedenen Toppings

Zutaten

8 Eier

250g gute Butter

250g Zucker

500g Weizenmehl

1/4 Liter Milch



Zubereitung

Butter und Zucker in einer Schüssel auf hoher Stufe schaumig schlagen. Dann auf niedriger Stufe die Eier langsam nacheinander unterrühren, anschließend löffelweise das Mehl und zum Schluss die Milch.

Tipp: Oma hat immer einen Schuss sprudelndes Mineralwasser zum Teig gegeben, damit die Waffeln besser aufgehen.

Statt Weizenmehl kann man auch Dinkelmehl verwenden.

Toppings: Puderzucker, warme Kirschen mit Vanilleeis und Sahne, Apfelchutney mit Zimt, Vanilleeis und Baileys, Eierlikör und karamellisierte Nüsse – um nur ein paar Ideen zu nennen.

Guten Appetit!