



CHEFKOCH.DE

Waffelrezept ala Norderney

Waffelrezept wie aus dem hohen Norden

Zuerst Zucker und Margarine in eine Schüssel geben und gut und lange durchmischen. Dann die anderen Zutaten hinzufügen (Backpulver möglichst vorab mit dem Mehl mischen und gut mixen).

Milch bzw. Mineralwasser (wer Kalorien sparen möchte) nach Bedarf, so dass der Teig geschmeidig, aber nicht ganz flüssig wird. Dann Honig hinzufügen und ebenfalls gut durch vermengen.

Den Teig in einem aufgeheizten Waffeleisen portionsweise abbacken.

Die Waffeln später mit Puderzucker bestreut servieren.

Am Besten schmecken die Waffeln in einem belgischen Waffeleisen (also diese viereckige Form, wie man sie an der Nordsee in den Waffelbäckereien bekommt).

Zubereitungszeit: 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe

Zutaten für 1 Portionen:

500 g Mehl
250 g Margarine
200 g Zucker
2 Pck. Vanillinzucker
4 Ei(er)
1 Pck. Backpulver
4 EL Honig
¼ Liter Milch, alternativ Mineralwasser

Verfasser: daisylein