

Crème-fraîche-Waffeln

2 Becher (je 150g) Crème-fraîche

100g Zucker

1Pck. Vanilin-Zucker

Abgeriebene Schale von ½ Zitrone (unbehandelt)

1 Prise Salz

3 Eier

250g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

Speckschwarte oder Speiseöl

Beilage

Mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe kurz verrühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute)

mit

mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teig in nicht zu großen Portionen in ein gut erhitztes, mit

gefettetes Waffeleisen füllen.

Die Waffeln goldbraun backen, einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Geschlagene Sahne, Vanilleeis, gezuckerte Beerenfrüchte, Marmelade oder Gelee