

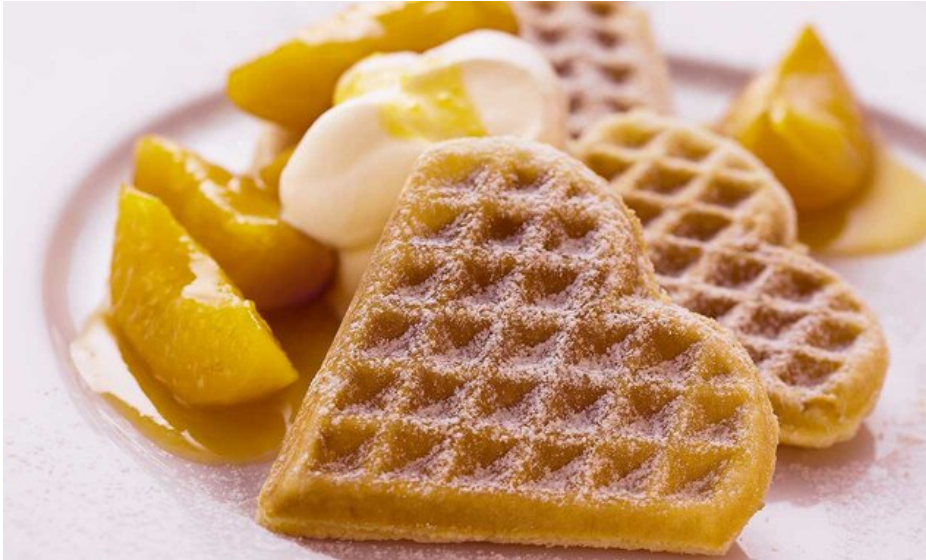
Hefewaffeln

etwa 10 - 12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Teig:**

2 Eier
1 Prise Salz
70 g Zucker
2 EL Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g Rahm
1 ¼ dl Milch, lauwarm
60 g Butter, weich
350 g Weissmehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe

Für das Waffeleisen:

Butter

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Waffeleisen bereitstellen.

2 Teig:

Die Eier mit Salz, Zucker und Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Den Rahm leicht schlagen und zu der Eiermasse geben. Milch und Butter hinzufügen. Das Mehl sieben, mit der Hefe gut vermischen und zur Masse geben. Alle Zutaten gut verrühren und zu einem dickflüssigen Teig rühren. Den Teig zugedeckt ca. 45 Minuten ruhen lassen.

3 Für das Waffeleisen:

Das Waffeleisen erhitzen und fetten. Mit dem Esslöffel etwas Teig darin geben und verstreichen. Das Eisen schliessen und die Waffeln nach und nach jeweils ca. 3 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Die Waffeln auf einem Gitter etwas abkühlen lassen und anschliessend mit einem scharfen Messer in Herzen teilen. Überstehende Kanten abschneiden.

4 Zum Bestreuen:

Die Waffelherzen mit Puderzucker bestreuen.



Dr. Oetker AG/SA

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Mit einem Früchtekompott und Schlagrahm servieren.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53