

Lütticher Sahnewaffeln



Zutaten für 4 Portionen:

80 Gramm	Mehl
2	Eier
100 Gramm	Sahne
	Nelkenpulver
	Anispulver
	Zimtpulver
10 Gramm	Vanillezucker
½ unbehandelte	Bio-Zitrone
30 Gramm	Butter
20 Gramm	Zucker
	Salz
1-2 Esslöffel	Butter für das Waffeleisen

Zubereitung:

1. Gib das Mehl in eine Schüssel. Schlage nun die Eier auf und lasse das Eiweiß in einen Mixbecher gleiten. Das Eigelb gibst du zu Mehl dazu. Füge die Sahne und je eine Prise der Gewürze hinzu. Dasselbe machst du mit dem Vanillezucker. Reibe nun etwas Schale von der Bio-Zitrone ab und gebe sie ebenfalls dazu.

2. Lasse die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Gib die geschmolzene Butter zum Teig hinzu und vermische alles gut miteinander.

3. Schlage das Eiweiß mit 10 Gramm Zucker und etwas Salz steif. Den restlichen Zucker dazugeben und das Eiweiß weiterschlagen, bis es ein schönes Volumen bekommen hat.

4. Gib nun das Eiweiß zur Sahne Masse hinzu und rühre es ganz vorsichtig unter.

5. Heize das Waffeleisen vor und fette es mit etwas Butter ein. Gib einige Esslöffel des Teiges auf das Waffeleisen, verstreiche ihn und schließe das Waffeleisen.

6. Lasse die Waffeln bei mittlerer Hitze backen, bis sie goldgelb sind.

Eet smakelijk! Bon appetit!