


Bergische Waffeln

 ca. 20 Minuten

 Für 4 Personen



Zutaten

125 g Butter

3 Eigelb

1/2 TL Backpulver

3 Eiweiß

50 g Zucker

250 g Mehl

1/4 Liter Milch

Grafschafter Goldsaft
Zuckerrübensirup

Zubereitung

Flüssige Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren. Mehl und Backpulver gut vermischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen.

Teig in einem erhitzten und evtl. gefetteten Waffeleisen ausbacken, mit Grafschafter Goldsaft bestreichen und servieren.

kJ/kcal: 2744/656