

UNSER ANSPRUCHS- VOLLES REZEPT:

Zutaten

250 g Butter
200 g Zucker
6 Eigelb L
430 g Dinkelmehl hell
70 g Stärkemehl
500 ml Milch
2 Pck. Vanillezucker
eventuell Zimt, Orangenschale,
Lebkuchengewürz
eventuell Rum, Orangenlikör,
Orangensaft
1 oder 2 EL feingemahlene Nüsse
6 Eiweiß L

Zubereitung

Butter und Milch getrennt erwärmen.
Eigelb und Zucker mit Gewürzen weiß schaumig schlagen,
nach und nach die flüssige Butter zugeben.
Mehl und Stärkemehl mischen und abwechselnd mit
der warmen Milch unterrühren.
Gewürze und weitere Zutaten unterrühren.
Am Schluss das steifgeschlagene Eiweiß unterheben.
Einen kleinen Schöpflöffel Teig ins heiße Waffeleisen geben und goldbraun backen.

Dazu

- Kirschen oder gemischte Beeren in Glühwein und Vanille-Pudding-Pulver einkochen
- Schokoladensauce und Vanille-Eis oder Rumtopf

**Das Rezept bereiten wir zu Hause zu.
Für unsere Enkelkinder natürlich ohne Alkohol.**



KASTNER

BAMBERG · SCHESSLITZ · SCHLÜSSELFELD

OPTIK

AKUSTIK

MODE

  www.optik-kastner.de | BAMBERG · AM GABELMANN | SCHESSLITZ · OBEREND 10