

Waffelrezept von Ev

125g	Butter oder Margarine
100g	Zucker
2	Eier
	Abgeriebene Schale von ½ Zitrone
75g	Mehl
75g	Gustin
1	Messerspitze Backpulver
1	Prise Salz

Butter und Zucker schaumig führen. Eigelb und Zitronenschale unterrühren. Mehl mit Gustin, Backpulver und Salz mischen. Zu der cremartigen Masse rühren. Eiweiß steif schlagen. Unter den Teig heben. Waffeleisen vorheizen und mit Fett auspinseln. Teig einfüllen. In etwa 2 Min. ist eine Waffel fertig.

Waffelteig abgewandelt: Statt Zitrone 1 Eßl. Rum dazu und außerdem etwa 100 g feingeriebene Mandeln.

Etwa zusätzlich noch 1-2 Eßl. Wasser dazugeben, dann lässt sich der Teig besser im Waffeleisen verteilen.