Meine Lieblingsrezepte

SÜSSE SPEISEN

Haferkleiewaffeln mit Schmand

Zutaten

6	Eier (Größe M)
1	Prise Salz
250 g	Schmand
200 g	Saure Sahne
100 g	SchapfenMühle Weizenmehl Type 405
100 g	SchapfenMühle Haferkleie
15 g	Zucker
5 g	Vanillezucker

Zubereitung

Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handrührgerät zu einem steifen Eischnee schlagen.

Die restlichen Zutaten in eine zweite Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. Danach den Eischnee vorsichtig unterheben.

Diesen Teig anschließend im Waffeleisen ausbacken.

Meine Notizen

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung!

SchapfenMühle GmbH & Co. KG | Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm | Tel.: 0731 96746 - 0 | info@schapfenmuehle.de | www.schapfenmuehle.de