

Waffeln vom Feuer



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 45 Minuten

Für 12 Stück

Feuerfestes Waffeleisen

TEIG

125 g Butter, weich

125 g Rohrzucker

1 Bio-Orange, abgeriebene Schale

3 Eier

250 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

2 dl Halbrahm

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

TEIG

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Orangenschale dazugeben. Eier nacheinander beifügen und rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mehl, Backpulver und Salz mischen, mit dem Rahm darunterrühren. Teig gut verschlossen mitnehmen.

ZUBEREITEN

Teig portionenweise im Waffeleisen über mittelstarker Glut/bei mittlerer Hitze beidseitig je 3–4 Minuten hellbraun backen.

Tipp

Dazu passt Schlagrahm mit Zimt.