

PORTIONEN

8-9

ZEIT GESAMT

30 min

LEVEL

easy

Rezept

## EINFACHE WAFFELN

---

Geht Dir das auch so? Es riecht irgendwo nach Waffeln und Du fühlst Dich magisch von diesem tollen Duft angezogen. Ja, ich kann nicht widerstehen.

Aber warum eigentlich auch? Alle Zutaten für diese einfachen Waffeln sind generell im Haus und es ist ja nun auch wirklich unerheblich, welche Tages- oder Nachtzeit es so ist. Waffeln gehen einfach immer, ob zum Frühstück, als Dessert oder einfach nur so, weil man Lust darauf hat.

Mit Waffeln begeistert man nicht nur Kinder, sondern auch die Geschmacksnerven von Erwachsenen. Wenn Sie dann auch noch ohne Getreidemehl gebacken werden, steht dem Genuss nun absolut nichts mehr im Weg. Also, auf die Plätzchen, Waffeln los!



## ZUTATEN

---

- 4 Eier (bei mir immer Größe L)
- 60 g Butter
- 80 ml Milch (wahlweise auch Sprudelwasser)
- 50 g gemahlene und blanchierte Mandeln
- 50 g Mandelmehl
- Flavor Drops Vanille oder echte Vanille
- 70 g pulverisiertes Erythrit
- ca. 8 g (1/2 Päckchen) geeignetes Backpulver

Für die Füllung:

- 1 EL Karamell
- Obst (Beeren, Kaki o.ä.)
- pulverisiertes Erythrit
- Zimt

*Hmmmm...Waffeln, lecker!*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

---

### SCHRITT 1

Schmelze die Butter (nicht zu heiß werden lassen, damit die Eier nicht stocken) und verquirle sie dann mit Eiern und dem Pulvererythrit. Gib' dann Milch oder Sprudelwasser hinzu und verrühre diese auf niedriger Stufe (vor allem, wenn Du Sprudelwasser verwendest, denn wir wollen ja die Kohlensäure nicht direkt wieder herausquirlen).

### SCHRITT 2

Vermische die trockene Zutaten gut untereinander und gib sie dann zur Eiermasse. Füge Vanille nach Geschmack hinzu. Bei Flavor Drops reichen in der Regel ca. 3 Tropfen für ein angenehmes Aroma.

### SCHRITT 3

Heize das Waffeleisen auf ca. halbe Temperatur (ich hatte den Regler auf 2,5 von 5 möglichen Stufen) vor und sobald es bereit ist, backe die Waffeln aus, bis sie schön goldbraun sind. Meist dauert es 1-2 Waffeln, bis man den Dreh raus hat. Ggfs. musst Du das Waffeleisen z.B. mit Backtrennspray einfetten. Bei meinem klappt das super ohne.

### SCHRITT 4

Lass die Waffeln auskühlen, dann kannst Du sie z.B. mit **Karamell** und etwas Obst füllen. Ich habe das Karamell dafür kurz in der Microwelle (5-10sec) erhitzt, denn dann ist es schön flüssig und man kann es super verteilen. Jetzt nur noch zusammenrollen und mit Puder-Erythrit und/oder Zimt bestäuben. Lecker!