

Waffeln mit Zitrone

Haben Sie ein Rezept für Waffeln? RITA HEYBACH, THERWIL

Für 8 Waffeln: 4 Eier, 100 g Margarine, 40 g Zucker, geriebene Schale einer ungespritzten Zitrone, 3 EL Zitronensaft, 1 Prise Salz, 150 g Mehl, ½ TL Backpulver

Eigelbe von den Eiweissen trennen. Eigelb mit Margarine, Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft und Salz schaumig rühren. Mehl mit Backpulver zusammen sieben. Alle Zutaten mischen. Waffeleisen auf Stufe 4 vorheizen (ca. 5 Min.). Flächen leicht befetten. Pro Waffel 1 dl Teig hineingeben. 2 Min. goldbraun backen. Die Waffeln passen zu Glace.

Tipps: Je flüssiger der Waffelteig ist, desto dünner werden die Waffeln. Backen Sie am besten eine Probewaffel. Wenn sie zu fest ist, fügen Sie etwas Wasser zu.

Bei fetthaltigen Teigen spielt die Raumtemperatur für die Teigkonsistenz eine Rolle. Daher genügt es manchmal, die Margarine vor der Verarbeitung etwas zu erwärmen.

Waffeln aus zuckerhaltigen Teigen werden im Waffeleisen schnell braun und sind auch knuspriger.

Waffeln immer nur in einem sauberen Waffeleisen backen. Teig- und Fettreste verbrennen beim Anheizen.

Das Waffeleisen muss sehr heiss sein, bevor Sie den Teig hineingeben.

Vergessen Sie nicht, das Waffeleisen vor jedem Backvorgang neu einzufetten.

Frische Waffeln nicht aufeinander schichten. Sie werden sonst breiig. GABRIELA STAMMBACH