



CRÈME FRAÎCHE- WAFFELN

2 Becher (je 150 g)
Crème fraîche

mit einem Handrührgerät mit Rührbesen
auf höchster Stufe in etwa ½ Minute
cremig rühren, nach und nach

100 g Zucker
abgeriebener
Schale von ½
Zitrone (unbe-
handelt)

Salz

unterrühren, so lange rühren, bis eine
gebundene Masse entstanden ist

3 Eier

nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa
½ Minute)

250 g Weizenmehl
1 Teel. Backpulver

mit

mischen, sieben, eßlöffelweise auf mittlerer
Stufe unterrühren

ein Waffeleisen mit

1 Speckschwarte

ausfetten

den Teig in nicht zu großen Portionen in
das erhitzte Waffeleisen füllen, sofort gut
verstreichen

die Waffeln von beiden Seiten goldbraun
backen, einzeln auf einem Kuchenrost
erkalten lassen

Beilage:

Geschlagene Sahne, Vanille-Eis,
gezuckerte Beerenfrüchte oder Marme-
lade, Gelee.