



Frisch!

Waffeln



Waffeln

Zutaten

Die Klassischen

200 g	Mehl
30 g	Kartoffelstärke
1 TL	Backpulver
1	Prise Salz
130 g	weiche Butter
100 g	Zucker
Mark von	½ Vanillestange
3	Eier Größe M
200 ml	Milch

The iSi Way

150 g	Mehl
20 g	Kartoffelstärke
1 g	Salz
10 g	Butter
30 g	Honig
2	Eier M
220 ml	Milch

Zubereitung

Die Klassischen

Waffeleisen vorheizen. Mehl, Stärke, Backpulver und Salz vermengen und sieben. Butter, Zucker und Vanillemark aufschlagen, bis die Masse weiß ist. Eier nach und nach unterrühren. Danach die gesiebten Zutaten klumpenfrei unterrühren. Zum Schluss die Milch einrühren. Im Waffeleisen knusprig backen.

The iSi Way

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren (mit Schneebesen oder Rührgerät). Danach durch ein Sieb in eine Sahne-Siphonflasche mit ½ l Füllvermögen einfüllen. Mit einer Kapsel begasen und einige Male kräftig schütteln. Anschließend 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Im vorgeheizten Waffeleisen knusprig backen.

Vorteile:

- Der Teig ist 10 Tage in der Flasche (Kühlschrank) haltbar und kann nach Bedarf frisch ausgebacken werden
- Weniger Fett und Zucker
- Knuspriger und luftiger als die Klassischen Waffeln

Nach Belieben mit gezuckerter, geschlagener Sahne und frischen Beeren, Beerenkompott oder Grütze servieren.