

Waffeln mit Schmand, dazu Heiße Kirschen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Mehl, 50 gr Speisestärke, 2-3 Eier, 100 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Becher Schmand, Becher Wasser oder Milch, 1 großes Glas Kirschen oder Schattenmorellen, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver.

Die Zubereitung:

Die Eier, Zucker und Vanillenzucker mit dem Mixer schaumig rühren, das Mehl mit Speisestärke mischen und in die Eiermasse langsam einrieseln lassen, dabei mit dem Mixer vorsichtig weiter rühren, dann den Schmand hinein geben und diesen Becher zur Hälfte mit Wasser oder Milch (mit Wasser werden die Waffeln krosser) füllen und zu den Teig geben, rühren bis ein gleichmässiger Teig entsteht. Diesen Teig in einem Waffeleisen backen.

Es können auch Pfannkuchen in der Pfanne daraus gebraten werden.

Wenn der Teig super luftig werden soll, dann ein Ei des Rezeptes trennen, das Eigelb wie oben beschrieben für den Teig verwenden und das Eiweiß separat mit 1 Päckchen Vanillenzucker steif schlagen und zum Schluss sanft unter den Teig heben.

Diese Waffeln sind echt lecker, gelingen immer und sind auf jeder Kaffeetafel oder Kinderfest der "RENNER"!!!

Mit heißen Kirschen oder Sahne ein Gedicht.

Dazu ein Glas Kirschen mit einem Päckchen Vanillepudding zubereiten, also die Kirschen abtropfen lassen, den Saft auf 600-700 ml auffüllen und dann wie auf der Puddingpackung steht zubereiten, die Kirschen zuletzt dazugeben und eventuell mit etwas Zimt oder Rum (natürlich nicht für die Kinder) abschmecken.

Fertig und ran an die Teller!!!