

Mandarinenwaffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Eier, 100 gr Butter, 1 Teelöffel flüssigen Honig, 1 Prise Salz, 100 gr Weizenmehl Type 405, 150 ml Milch, 200 gr Mandarinspalten aus der Dose, 1 Esslöffel Zitronensaft, Puderzucker zum Bestäuben, Fett für das Waffeleisen.

Die Zubereitung:

Die Eier trennen. Die Butter mit dem Honig, dem Salz und dem Eigelb in einer Schüssel cremig rühren. Das Mehl und die Milch abwechselnd unterrühren. Die Mandarinen abtropfen lassen. 150 Gramm der Mandarinen mit dem Schneidstab des Handrührgerätes pürieren und zusammen mit dem Zitronensaft unter den Teig rühren. Das Eiweiß steifschlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Das Waffeleisen vorheizen, fetten und den Teig darin portionsweise ausbacken. Die Waffeln anschließend mit Puderzucker bestäuben und mit den restlichen Mandarinspalten garniert servieren.