

Mandel Vanille Waffeln

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

200 g Mehl
150 g Mandelmehl
150 g Butter
6 Eigelb
1 Vanilleschote
100 g Zucker
500 ml Milch
6 Eiweiß
200 g frische Früchte
1 TL Puderzucker



Zubereitung

Mehl, Mandelmehl, weiche Butter, Eigelb, das Mark einer Vanilleschote, Milch und Zucker mit dem Handrührgerät vermischen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Ein Waffeleisen mit Mandel-Vanille Würzöl einpinseln und den Teig portionsweise einfüllen und ausbacken. Die Früchte auf den Waffeln anrichten, mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit Sahne oder Vanilleeis servieren.