

Nusswaffeln

als Dessert oder zum Kaffee

Zutaten:

125 g	weiche Butter
60-70 g	Zucker
4	Eigelb
1 TL.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
50 g	Mehl
50 g	Stärkemehl
100 g	gemahlene Nüsse
1/8 l - 1/4 l	Milch
4	Eischnee

Zubereitung:

Eischnee im Rührbecher steif schlagen,

Butter mit Zucker in einer Rührschüssel schaumig rühren,
nach und nach Eigelb zugeben und weiterrühren.

Mehl mit Nüssen und Stärkemehl mischen und zugeben.

Milch unterrühren.

Waffeleisen mit Fett auspinseln,

Den Teig portionsweise in das Waffeleisen geben und goldbraun ausbacken.

Auf ein Gitter legen.

Warm servieren.

Die Waffeln schmecken lecker mit Vanillesoße oder Schokosoße und mit Obst der Saison oder einer Kugel Eis