

Zollwirt Mutter's Waffeln

Saftig, nussig und leicht süß, entsteht beim Backen ein herrliches Aroma in der Küche. Ob als Nachmittagsgenuss, Dessert oder besondere Köstlichkeit für Gäste, diese Waffeln begeistern mit ihrem feinen Geschmack. Mit diesem Rezept kannst du die Zollwirt Mutter's Waffeln ganz einfach zu Hause nachbacken und den Osttiroler Geschmack auf den Teller bringen.

Zutaten für 8 Portionen

- 140 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eidotter
- 140 g Mandeln, gemahlen
- 4 Eiklar
- 140 g Weizenmehl
- $\frac{1}{8}$ l Milch
- Butter fürs Waffeleisen

Zum Garnieren:

- Mandellikör
- Erdbeeren, klein geschnitten
- Vanilleeis
- Schlagobers, geschlagen

Zubereitung

Zuerst die Butter schaumig rühren und den Zucker einarbeiten, bis eine cremige Masse entsteht. Dann die Eidotter nach und nach einrühren und weiter schaumig schlagen. Die gemahlenen Mandeln vorsichtig unterheben.

Das Eiklar zu festem Eischnee schlagen und zusammen mit Mehl und Milch vorsichtig unter die Butter-Mandel-Mischung heben, sodass ein fluffiger Teig entsteht.

Das Waffeleisen erhitzen und mit Butter bestreichen. Aus dem Teig die Waffeln backen, bis sie goldbraun und leicht knusprig an den Rändern sind.

Serviertvorschlag für Zollwirt Mutter's Waffeln

Die Waffeln schmecken besonders köstlich, wenn sie noch warm serviert werden. Mit einem Schuss Mandellikör, frischen Erdbeeren, Vanilleeis und frisch geschlagenem Schlagobers garniert, wird daraus ein unwiderstehliches Dessert.

Diese Waffeln sind ein Genuss für die ganze Familie. Mit dem einfachen Rezept gelingen die Waffeln garantiert jedes Mal.

Das Team vom Alpengasthof Zollwirt wünscht gutes Gelingen!

Lust auf mehr süße Schmankerln?