

Erdbeer- Sahne -Waffeln

Für ungefähr 15 Waffeln

Was du benötigst:



- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 50 g zerlassenen Butter
- 50 ml Milch
- Frische Erdbeeren
- 200 ml Sahne
- Nach Wunsch 1 Kugel Vanilleeis
- 1 Waffelform

Schritt 1:



Bereite dir schon mal die Butter vor, stelle sie an einen wärmeren Platz sodass sie bis zum Gebrauch weich wird. Lege dir alle Zutaten zurecht und wasche die Erdbeeren

Beginne als erstes die Erdbeeren klein zu schneiden, wenn du möchtest kannst du etwas Zucker und ein paar Tropfen Zitronensaft zu den Erdbeeren geben, so schmecken sie intensiver.

Schritt 2:



Nun bereite den Teig vor. Dafür brauchen wir als erstes die weiche Butter, diese kannst du in einem Topf erhitzen, sodass sie flüssig wird. Allerdings sollte sie nicht kochen oder braun werden! Sobald die Butter weich ist kannst du sie vom Herd nehmen, du wirst sie gleich brauchen.

Dann mixt du die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker, bis du eine schaumige Masse hast. Anschließend nimmst du die flüssige Butter und rührst sie in die Eiermasse ein. Als letztes rührst du noch das Mehl in den Teig ein.

Schritt 3:



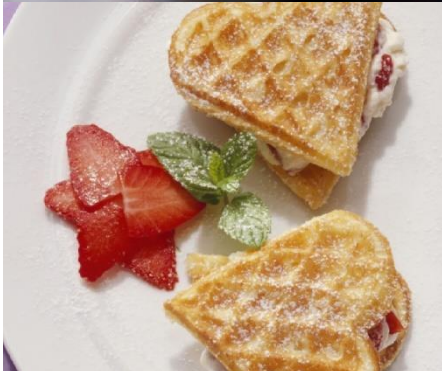
Nun benötigst du eine Waffelform. Nimm dir am besten etwas Öl und pinsele die Form etwas ein, sodass die Waffeln nicht kleben bleiben. Die ersten Waffeln gehen oft daneben, aber keine Sorge, sobald die Form etwas eingefettet ist, funktioniert es gleich besser.

Nimm die Kelle und gib den Teig mittig auf das Waffeleisen, achte darauf nicht zu viel darauf zu geben, da sonst der Teig an der Seite rausläuft, nach 1 -2 Versuchen kannst du gut abschätzen wieviel Teig du benötigst.

Schritt 4:



Die Waffeln sind nun fertig. Nimm die Sahne aus dem Kühlschrank und schlage sie auf, wenn du es lieber etwas süßer möchtest, kannst du 1-2 Löffel Zucker unter die Sahne heben. Dann rühre noch die zerkleinerten Erdbeeren unter die Sahne und schon ist dein Dessert fertig.



Wenn du jeweils einen Löffel Erdbeersahne zwischen 2 Waffeln klemmst und nach Belieben den Teller etwas dekorierst, hast du das perfekte Dessert zum Muttertag.