

Amerikanische Fruehstueckswaffeln

Description

Wikipedia: Öl

"A waffle is a cake cooked between two hot plates called a waffle iron. It has a distinctive grid like appearance, the result of raised partitions on the waffle iron. Traditional waffles in the US originated from pilgrims in 1620, who obtained the method from Holland. They are usually served as a sweet breakfast food, topped with butter and various syrups, but are also found in many different savory dishes as well. They are generally denser and thinner than the Belgian waffle, often using a quickbread type recipe."

(Find more information: <http://en.wikipedia.org/wiki/Waffle>)

Ingredients

- 200 gms Mehl, gesiebt
- 1 tbsp Backpulver
- 1/4 tsp Salz
- 1 Eigelb
- 400 ml Milch
- 1/2 cup Oel
- 2 Eiweiss
- Belag, Nach Belieben

Instructions

1. Mehl, Backpulver und Salz in eine Schuessel sieben.
2. In einer zweiten Schuessel das Eigelb gut aufschlagen und dann die Milch und Oel dazumischen.
3. Nun den Inhalt der zweiten Schuessel in die erste Schuessel geben, und ruehren, bis die Masse zwar gut vermischt, aber immer noch leicht klumpig ist.
4. In einer weiteren, kleinen Schuessel nun das Eiweiss steifschlagen und es unter

Summary

Yield: 3

Prep Time: 45 minutes

Category: Breakfast

Cuisine: American

Tags: Waffeln

Amerikanische Fruehstueckswaffeln

den Teig heben bis nur noch ein paar kleinere Eischneefloekchen sichtbar sind.

5. Je nach Groesse des elektrischen Waffeleisens pro Waffel ungefähr eine Tasse Teig auf das aufgeheizte, leicht eingefettete Waffeleisen giessen und es schnell schliessen. Den Deckel waehrend des Backens nicht oeffnen, erst wenn nur noch wenig Dampf aus dem Eisen entweicht. Die Waffel sollte schoen golden gebacken sein, aber nicht zu braun, sonst ist sie zu trocken.

6. Vorsichtig mit eine Gabel die Waffel rausheben und warm stellen oder gleich servieren.

7. Die Waffeln schmecken besonders lecker mit Ahornsirup, Puderzucker, Schlagsahne und/oder frischen Fru?chten.