

Mama's Fruehstueckswaffeln a la Ariane & Georg

Ingredients

- 50 g butter
- 140 g Mehl
- 1/2 tsp Backpulver (etwas weniger geht auch - Backpulver ist etwas bitter)
- 1/3 tsp Salz (oder mehr oder weniger je nach Geschmack)
- 1 Ei (oder 2 Eier, wer's gerne etwas schwerer mag)
- 190 ml Milch
- Vanille Extract, to taste (oder eine Vanille Stange, aber nie Vanillin)

Summary

Yield: 4

Source: Georg Fromherz

Prep Time: 45 minutes

Category: Breakfast

Cuisine: German

Instructions

1. Butter schmelzen (Achtung: nicht zu heiss werden lassen).
2. Mehl und Backpulver in eine Schuessel sieben.
3. Ei(er) trennen und Eigelb zu Mehl hinzugeben. Eiweiss schlagen und beiseite stellen (wenn das Eiweiss zuerst geschlagen wird, muss man das Ruehrwerk nur einmal putzen ;)
4. Milch und Salz dem Mehl hinzugeben und alles verruehren.
5. Vanillekonzentrat dem Teig hinzugeben (wir nehmen das aus der Migros, ist so ein kleines Glastoepfchen)
6. Butter langsam hinzugeben und weiterruehren (>1min).
7. Eiweiss vorsichtig unterheben.
8. In Waffeleisen golden backen.
9. Gleich so oder mit einer der Dekos (siehe unten) garnieren und servieren. En guete!

Notes

Moegliche Waffel'Deko' 1: Normaler Vanillezucker aus der Tuete (nie Vanillinzucker!!)

Moegliche Waffel'Deko' 2: Ausgekratzte Vanilleschote gemischt mit Zucker (unsere Variante) am Besten (auch am Teuersten ;) ist Vanille aus Tahiti (die Beste und sehr ergiebig), dann papua-neuginea, dann Madagaskar, dann Reunion/Mexiko, dann der Rest ;) die Normalo Vanille aus der Migros find ich inzwischen echt fad. (Beste Vanille gibts im Globus)

bei Tahiti Vanille (ist sehr feucht) unbedingt die ausgekratzte Schote zerschneiden und mit Zucker mischen und eine Weile einlegen. Der Zucker wird den Vanille'saft' aufsaugen und voila doppelter Ertrag. Wenn der Zucker zu feucht ist, mehr Zucker hinzugeben. Kann locker 2 Wochen oder mehr aufbewahrt werden, am Besten zugedeckt.

Moegliche Waffel'Deko' 3: Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, usw. mit Vanillezucker mit/ohne Schlagrahm

Moegliche Waffel'Deko' 4: Echter! Ahornsirup (mit/ohne Beeren, Rahm)

Moegliche Waffel'Deko' 5: Doppelrahm (mit/ohne Beeren, Vanillezucker, Ahornsirup)

Moegliche Waffel'Deko' 6: Auch moeglich Mascarpone, Ariane Special ;)