

# Knusprige Waffeln

## Ingrédients

- 150g Mehl
- 60g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 200g Vollmilch
- 6g Backpulver
- 1 Teelöffel Vanillearoma
- 15g Sonnenblumenöl

## Préparation

1. Hier ist ein einfaches und schnelles Rezept (wenn man die 2,5 Stunden Ruhezeit des Teigs natürlich ausschließt!
2. ) und perfekt, wenn Sie knusprige Waffeln suchen!
3. Mit diesem Teig erhalten Sie außen knusprige und innen weiche Waffeln.
4. Das Rezept ist bewusst wenig gesüßt, Sie können es je nach Begleitung Ihrer Waffeln anpassen oder einfach nach dem Backen Puderzucker hinzufügen.
5. Material: Waffeleisen Zutaten: Ich habe das Vanillearoma Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliert).
6. Backpulver.
7. Geben Sie die Eigelbe und das Öl hinzu, dann die Milch und die Vanille.
8. Lassen Sie den Teig mindestens 2,5 Stunden ruhen.
9. Dann schlagen Sie das Eiweiß steif und heben Sie es vorsichtig unter den vorherigen Teig.
10. Backen Sie Ihre Waffeln gemäß der Bedienungsanleitung Ihres Geräts.
11. Jetzt müssen Sie nur noch den Brotaufstrich, den Puderzucker, die geschmolzene Schokolade, das Eis, den Ahornsirup herausnehmen.
12. und genießen!