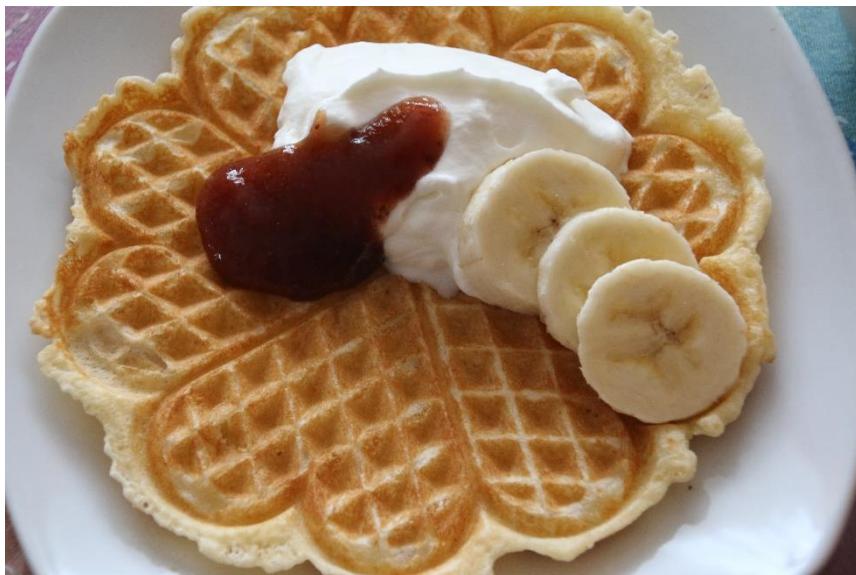


## Knusprige Waffeln



Und noch ein Rezept aus dem handgeschriebenen Kochbuch nach Tante Annel. Der beste Waffelteig for ever.

Zutaten:	Zubereitung:
5 Eiweiß	zu Schnee schlagen
5 Eigelb	mit
250 g Mehl	
1 Teel Backpulver	
1 kleine Prise Salz	
500 ml Sahne oder Milch	
125 g Butter oder Margarine	zu einem glatten Teig rühren. Den Eischnee vorsichtig in 2 Portionen unterheben. Ein Waffeleisen erhitzen und portionsweise goldbraune Waffeln ausbacken. Sofort noch warm servieren.

Wir backen die Waffeln immer frisch am Tisch. Immer ein Hit, wenn überraschend Besuch kommt.

### Verschiedene Waffel-Toppings:

200 ml Sahne und Sauerkirschen	frisch aufgeschlagen, Portionsweise auf die gebackene Waffeln geben, mit abgetropften Sauerkirschen servieren
Nutella und Banane	auf die gebackenen Waffeln streichen, mit Banane in Scheiben servieren
Marmelade	köstliche selbstgekochte Marmelade auf die gebackenen Waffeln streichen und das reichlich! Welch ein Genuss
Puderzucker	über die gebackenen Waffeln stäuben, die einfachste Art Waffeln zu servieren
Durchwachsener Speck und geriebenen Käse	klein gewürfelter Speck und geriebenen Käse portionsweise <b>auf den rohen Waffelteig</b> im Waffeleisen geben und gleich mitbacken.



Kann auch als Waffeltaco mit Nutella, Banane und Sahne gegessen werden.