

FRITTIERTE WAFFELN AUS OMAS ZEITEN – ROSETTENWAFFELN



Ein Gebäck aus Omas Zeiten – die frittierte Waffeln in Rosettenform.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 60

ZUBEREITUNG

Verrühre Mehl, Zucker, Salz mit einem Schneebesen, füge die Eier hinzu und rühre den Teig glatt. Rühre die Milch ein und lasse den Teig für 10 Min. quellen.

Erhitze das Frittierfett auf ca. 170 °C. Wenn man ein Holzstäbchen in das Fett hält, und sich schnell Bläschen herum bilden, hat das Fett die optimale Temperatur.

Erhitze das Waffeleisen für ca. 20 Sek. im Frittierfett und tauche es anschließend in den Teig, aber nur soweit, dass kein Teig über das Waffeleisen läuft. Lasse es für 2-3 Sek. eingetaucht und tauche es dann direkt ins heiße Fett. Die Waffel löst sich von alleine vom Waffeleisen. Das Waffeleisen muss nur vor der ersten Waffel erwärmt werden. Jetzt können die Waffeln hintereinander zubereitet werden.

Nehme sie aus dem Fett heraus, sobald sie goldbraun sind und lasse sie auf Küchenpapier abtropfen. Serviere sie noch warm mit süßem Schnee bestäubt.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUATEN:

- ☐ **250 g** Mehl
- ☐ **60 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ Vanilleextrakt
- ☐ **4** Eier
- ☐ **250 ml** Milch

AUSSERDEM:

- ☐ **1 l** Frittierfett (Kokosfett)
- ☐ süßer Schnee