

Zutaten für 5 bis . . . Personen:

4 St. Eiweiß, M
Salz

40 g Zucker

4 Eigelb

200 g Mehl
1 MS Backpulver

120 g Butter, zerlassen

- Tafelöl für das Waffeleisen
- Staubzucker
- Preiselbeeren
- . . . und wers nicht lassen kann – an „Schlagrahm“. . .

Herstellung:

1. Eiweiß mit Salz aufschlagen und mit Zucker ausschlagen.
2. Eidotter einarbeiten.
3. Mehl mit einer Messerspitze Backpulver vermengen und abwechselnd mit der zerlassenen Butter unter die Eiermasse vorsichtig einarbeiten.
4. Waffeleisen auf ca. $\frac{3}{4}$ der Maximalhitze vorheizen.
5. Mit Öl beide Seiten bestreichen – einen Schöpfer auf das Eisen geben – Waffeleisen schließen. . . und
6. dem zischen lauschen . . . 😊
7. Mit Staubzucker bestreuen und mit Preiselbeermarmelade servieren.

