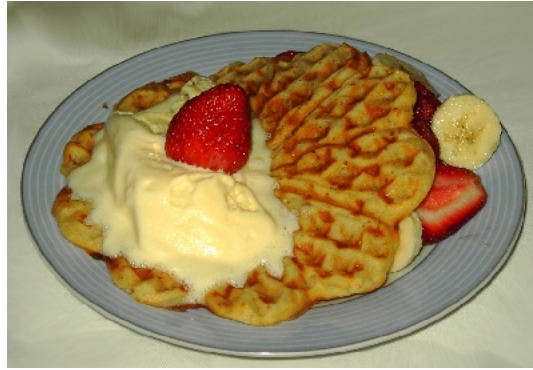


Biskuit Waffel von Brigitte



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Leitungswasser / Stilles Wasser	3 Esslöffel
Salz	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Backpulver	1 Teelöffel
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	100 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Esslöffel
Feinkristallzucker	100 g
Weizenmehl (glatt)	100 g

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen.
Alle restlichen Zutaten mit dem Mixer mixen.
Zum Schluss den steifen Schnee unterheben.
Das Waffeleisen einschalten und leicht mit Öl bepinseln.
Den Teig (ca. 1/10 der Menge) auf das Waffeleisen leeren.
Die Waffel ein paar Minuten goldbraun backen.
Mit Staubzucker bestreuen und warm oder kalt servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-834-Biskuit-Waffel-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at