

WAFFELN MIT HIMBEERSORBET



BIERTIPP:
Rieder Märzen



ZUTATEN

125g Margarine
80g Zucker
150g Mehl
5 Eier getrennt
250g Sauerrahm
Zitronenschale

ZUBEREITUNG

Zuerst die Eier trennen.
Handwarme Margarine mit Zucker in der Rührmaschine aufschlagen.
Dotter nach und nach unterrühren.
Mehl, Salz, Zitronenschale und Sauerrahm unterrühren.

Jetzt das Eiklar zu Schnee schlagen, und dann unterheben.
Im vorgeheizten und gefetteten Waffeleisen goldbraun backen.
Staubzucker drauf und optional mit frischen Früchten oder Nutella genießen.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

