

# Rezeptmuseum.de

## Feiern mit Eiern

### WAFFELN MIT HIMBEERFÜLLUNG

#### Zutaten:

375 g Mehl  
25 g Hefe  
50 g Zucker  
1/4 - 3/4 l lauwarme Milch  
4 Deutsche Frisch-Eier  
125 g Butter  
1 Prise Salz  
geriebene Schale von 1/2 Zitrone  
3/8 l Sahne  
3 EL Zucker  
80 g Himbeeren  
50 g Puderzucker  
Öl für das Waffeleisen

#### Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit 1 Teelöffel Zucker, 1/8 l Milch und etwas Mehl verrühren.

Den Vorteig zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Den restlichen Zucker, die restliche Milch, die Eier, die geschmolzene Butter, das Salz und die Zitronenschale zum Vorteig geben und alles mit dem gesamten Mehl zu einem lockeren Teig schlagen.

Nochmals 25 Minuten gehen lassen. Das Waffeleisen anheizen und die Innenflächen mit Öl bestreichen. Für jede Waffel 3 Eßlöffel Teig auf das Waffeleisen streichen und goldbraun backen.

Das dauert je nach Temperatur des Waffeleisens 5-7 Minuten. Die Waffeln in drei Stücke teilen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und die Himbeeren darunter rühren.

Mit einem Löffel auf die Hälfte der Waffeln geben und die restlichen Waffeln daraufsetzen. Die gefüllten Waffeln mit dem Puderzucker besieben.

Port. 4900 kJ/1200 kcal