

MANDELWAFFEL

ZUTATEN:

100 g Margarine
100 g Magertopfen
75 g Kristallzucker
1 TL Vanillezucker
4 Eier
200 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1/16 l lauwarmes Wasser
1 EL Rum
100 g gehackte Mandeln



ZUBEREITUNG:

Margarine mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Topfen dazugeben.

Die Eier nach und nach begeben, das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Vorsichtig in die Eiermasse einrühren, restliche Zutaten dazugeben und kurz vermengen.

Am besten den Teig über Nacht rasten lassen.

Am nächsten Tag den Teig portionsweise ins befettete Waffeleisen geben und goldbraun backen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Küchenchef
Johann Pabst

