

Münsterländer Waffeln

Zutaten:

- 200g Butter
- 165g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 300g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- ca. 125ccm Wasser (keine Milch)
- 1 El Arrak (Brantwein, muß nicht unbedingt rein)

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker sahnig rühren. Nacheinander die Eier hinzugeben. Abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und die Flüssigkeit hinzufügen.

Sie können auch statt der ganzen Eier zunächst nur die Eidotter hinzufügen und zum Schluss den steif geschlagenen Eischnee unterheben. Der Teig muss etwas dickflüssig sein, aber noch gut vom Löffel fließen. Jetzt mit einem Waffeleisen den Teig zu Waffeln backen.