

Waffeln aus der Heißluftfritteuse, die echt überzeugen

Zutaten für 6 Stück

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL geriebene Zitronenschale
- 60 g Butter (flüssig)
- 175 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 200 ml Milch



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Verrühre die Eier mit Zucker, Zitronenschale und Salz. Rühre dann die Butter, danach Mehl und Backpulver und zum Schluss die Milch unter.
2. Lege die Silikon-Waffelform in den Garkorb und fülle sie mit Teig. Backe die Waffeln in der Heißluftfritteuse bei 190 Grad für 10 Minuten. Fahre so fort, bis der Teig aufgebraucht ist.

Tipp: Wenn du einen Zaubertopf hast, kannst du dir auch blitzschnell den [Waffelteig im Thermomix](#) anrühren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

