



Menge 8 - 10 Waffeln



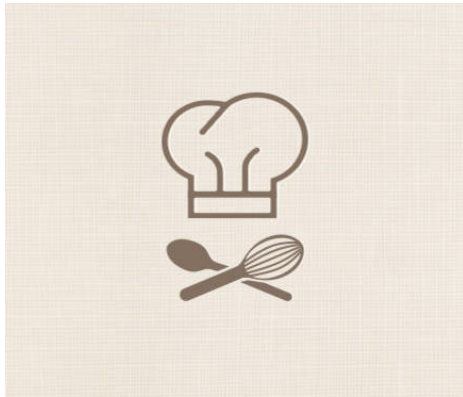
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

SCHMANDWAFFELN

Nicht zu süß und fein im Geschmack!



Zubereitung

1. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben.
2. Die Eier schaumig rühren und nach und nach Mehl, zerlassene Butter und Schmand unterrühren. Dann die Zitronenschale und Zucker zufügen. Den Teig 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Teig im Waffeleisen portionsweise goldbraun backen.
4. Nach dem Backen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

125 g	Butter
1/2	Bio-Zitrone
4	Eier
125 g	Mehl
250 g	Schmand
2 EL	Diamant Feinster Zucker
	Diamant Puderzucker-Streuer

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.