

Zockerwäffelcher

- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 250 g Mehl

(Besser noch, das Doppelte von allem!)

- Die Butter bei niedriger Temperatur schmelzen (ganz kurz in der Mikrowelle)
- Eier und Zucker schaumig schlagen
- Die lauwarme, flüssige Butter unterrühren
- Das Mehl darüber stäuben und verarbeiten
- Den Teig eine Stunde ruhen lassen
- Das heiße Waffeleisen mit Butter bepinseln
- Einen Kaffeelöffel Teig in die Mitte geben, schnell schließen
- Hellbraune Waffeln backen
- Noch heiß schnell zu Hörnchen oder Zigarren formen
- Man kann auch kleinere Waffeln backen und platt aufbewahren, z.B. als Garnitur zu einem Eisbecher
- Waffeln kann man gut auf Vorrat backen und 1-2 Monate in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren

