



Honigwaffeln

Zutaten für die Waffeln

- 150 g Butter (weich)
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 1 TL Natron
- 250 ml Milch
- 4 EL Honig
- 1 Prise Salz

Außerdem: Butter oder Spray für das Waffeleisen

Zubereitung der Waffeln

- *die Butter schaumig rühren*
- *die Eier einzeln unterrühren*
- *anschließend den Honig und die Milch untermischen*
- *Mehl, Salz und Backpulver versieben und in die Waffelmasse einrühren*
- *Das Waffeleisen aufheizen und mit etwas flüssiger Butter oder dem Spray einfetten*
- *Jeweils etwa 2 EL vom Teig in die Mitte des unteren Waffeleisens geben und das Waffeleisen schließen*
- *Jede Waffel goldbraun backen*
- *Die fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen und anschließend die Honigwaffeln mit Schokoladensauce servieren*

Tipp

Dekorieren Sie die Honigwaffeln mit Schokoladensauce und dazu noch weiße Schokoraspeln.

Gutes Gelingen wünscht Elisabeth Pichler Schroffenegger,

Referentin für Koch- und Backkurse & Brotzeitbäuerin

vom Buschenschank Hochklaus – Blumau; 0471 353126 / 347 3665684

Ps. Ganz nebenbei möchte ich auf den Kurzfilm über die „Bäuerinnen-Brotzeit: gesund und guat“ aufmerksam machen, der im Auftrag der Südtiroler Bäuerinnen Organisation mit mir bei uns auf Hochklaus gedreht worden ist:

<http://www.baeuerinnen.it/wir-ueber-uns/mediathek/870-brotzeit-gesund-und-guat.html>

Südtiroler Bäuerinnenorganisation

Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5, I-39100 Bozen, Postfach 421, Tel. 0471 999 460, Fax 0471 999 487, info@baeuerinnen.it, www.baeuerinnen.it

