

Annas "Verpatcha" Waffeln (VERPOORTEN+Matcha)

Zutaten

150 g Zucker
150 g Butter oder Margarine
3 Eier
250 g Mehl
125 ml Milch
1 Prise Salz
1 g Matchapulver
2 x 0,1 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
(für den Teig und zum dazu-genießen)



Zubereitung

Ein klassischer Waffelteig war mir irgendwann zu langweilig, so bin ich mit VERPOORTEN auf dieses feine Rezept gekommen:

Durch den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und ihrer frühlingshaften hellgrünen Farbe sind diese Waffeln ein schmackhafter Hingucker bei jedem Brunch oder Kaffeetreffen - und außerdem schnell und einfach gemacht!

Als Erstes werden Zucker, Salz, Butter und Eier in einer Schüssel verrührt, anschließend 0,1 l vom VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugefügt.

Ist die Masse schön geschmeidig, kann in kleineren Portionen das Mehl dazugegeben werden.

Mit dem nächsten Schritt erhält der Teig die besondere, grüne Farbe:

1 g Matchateepulver, das man in bereits dosierten Sticks kaufen kann, entspricht ungefähr einem Teelöffel.

Das Pulver mit dem Teig gut verrühren und dabei, falls die Masse zu zäh wird, nach und nach Milch beimischen.

Ist das Waffeleisen heiß genug, Waffeln wie gewohnt backen.

Die Zutatenmenge ergibt 6-8 Waffeln, reicht also für ca. 4 Personen.

Vor dem Verzehr übergießt man die Waffeln nach Belieben zusätzlich noch mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (siehe Bild)

Ein echter Blickfang auf jedem gedeckten Tisch, der dazu noch fabelhaft schmeckt!

Viel Spaß beim Nachmachen! :)

Eure Anna

Leser-Tipp

Die Butter lässt sich im Teig besser verrühren, wenn man sie zuvor in einem Topf schmilzt. Ist einem das Matchapulver mit seinem leicht herben Geschmack im Teig zu präsent, kann man zusätzlich mit Vanille(-zucker) oder etwas Zitronensaft abschmecken.

[Link zum Rezept: Annas "Verpatcha" Waffeln \(VERPOORTEN+Matcha\)](#)