

Waffeln mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

Für 4 Portionen:

130 g Butter

130 g Zucker

4 Eier

250 g Mehl

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 ml Milch

1 TL Backpulver

süße Sahne & Erdbeeren



Außerdem wird ein Waffeleisen benötigt.

Zubereitung

Für die Waffeln die Butter in der Mikrowelle oder im Topf schmelzen und etwas auskühlen lassen. Butter, Zucker und Eier einige Minuten schaumig schlagen, bis sich das Volumen der Masse verdoppelt hat.

Mehl, Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Backpulver hinzugeben und unterrühren. Ca 2 Esslöffel des Teiges pro Waffel in das Eisen geben und 5 Minuten backen, bis die Waffeln goldbraun sind.

Mit geschlagener Sahne und frischen Erdbeeren servieren.

Leser-Tipp

Die Waffeln schmecken warm am besten!

[Link zum Rezept: Waffeln mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de