Waffeln Grundrezept

Zutaten für 14 Waffeln

6 Eier
120 g weiche Butter, in Stücken
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
250 g Sahne
200 g Mehl

Zubereitung ohne Thermomix

1. Die Eier aufschlagen und Eiweiß und Eigelb trennen.
2. Das Eiweiß in die Rührschüssel geben und auf hoher Stufe steif schlagen.
3. In einer zweiten Schüssel Eigelb, Butter, Zucker, Vanillinzucker und Sahne miteinander verrühren, bis sich ein gleichmäßiger Teig ergibt.
4. Das Mehl hinzufügen und unterrühren.
5. Den Eischnee zu der Masse geben und mit einem Teigkratzer vorsichtig unterheben und vermischen.
6. Den Teig portionsweise in einem Waffeleisen backen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitung mit Thermomix

1. Eier aufschlagen und Eiweiß und Eigelb trennen.
2. Rührаufsatz einsetzen.
3. Eiweiß in den Mixtopf geben, ca. 3 Min./Stufe 4 steif schlagen und in eine Schüssel umfüllen.
4. Rührаufsatz entfernen.
5. Eigelb, Butter, Zucker, Vanillinzucker und Sahne in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 3 vermischen.
6. Mehl zufügen und 30 Sek./Stufe 3 verrühren.
7. Eischnee zu der Masse geben und 20 Sek./Stufe 4 mithilfe des Spatels unterrühren. *(Anmerkung: So steht es im Originalrezept. Ich vermische die beiden Massen aber NICHT im Mixtopf, sondern mache es immer so, dass ich den Teig in einer separaten, normalen Rührschüssel zum Eischnee gebe und dort mit dem Teigkratzer per Hand unterhebe. So bleibt möglichst viel von der fluffigen Eischneekonsistenz erhalten!)*
8. Den Teig portionsweise in einem Waffeleisen backen und mit Puderzucker bestäubt servieren.