

Waffeln – schwedisch

Zubereitung:

- 1/8 kg Butter
- 4 Eier
- 4 EL Rohrohr-Zucker
- ¼ l Reismilch
- 3 EL geriebene Nüsse
- 1 Apfel (gerieben)
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Schuss Zitronensaft
- 1 Prise Safran
- 10 – 20 dag frisch gemahlenes Dinkelmehl
- Ev. Zimt



Zubereitung:

Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Die Butter ev. vorher erwärmen – dann geht's schneller! Die anderen Zutaten in der richtigen Reihenfolge dazu mischen und den Teig ein wenig rasten lassen (ev. über Nacht im Kühlschrank).

Je nach Stärkegrad des Mehles brauchen wir 10 – 15 dag.

Am einfachsten lässt sich die Menge bestimmen, wenn wir die Reismilche und das Mehl abwechselnd einrühren. Der Teig soll relativ fest sein – (dickflüssig).

Waffeleisen erhitzen und mit Butter bestreichen. ½ Schöpfer mit Teig auf die Mitte des Eisens gießen, und dann den Deckel schließen. Ca. 2-3 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Auf einem Rost ein wenig auskühlen lassen.

Mit Beerenmarmelade und Schlagobers garniert, isst man die Waffeln in Schweden.