



Dreierlei Waffeln mit Dirndlobers

Zutaten für 6 Kakao Waffeln:

3 dag Kakao
 15 dag glattes Mehl
 1 Pkg. Backpulver
 125 g Butter
 8 dag Staubzucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 3 Eier
 200 ml Milch
 1 Prise Salz

Zubereitung:

Kakao mit Mehl, Salz und Backpulver versieben. Butter zerlassen und mit allen Zutaten zu einem Teig verrühren.

Das vorgeheizte Waffeleisen mit Butter bestreichen und aus der Masse 6 Waffeln backen. Die Waffeln sind fertig, wenn sie sich von selbst vom Waffeleisen lösen.

Zutaten für 5 Marzipan Waffeln:

20 dag glattes Mehl
 1 Msp. Backpulver
 20 dag Rohmarzipan
 300 ml Milch
 2 Eier
 5 dag Staubzucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 5 dag zerlassene Butter
 5 dag gehackte Pistazien
 1 Prise Salz

Zubereitung:

Marzipan klein schneiden und mit der Milch pürieren.

Mehl mit dem Backpulver versieben. Mit allen Zutaten, außer den Pistazien, zu einem glatten Teig verrühren. Pistazien unterheben.

Waffeleisen vorheizen, mit Butter bestreichen und aus der Masse 5 Waffeln backen. Diese Waffeln gehen nicht auf und bleiben immer ein bisschen kleben. Also auf den Bräunungsgrad achten.

Zutaten für 6 Obers Waffeln:

10 dag glattes Mehl
15 dag Schlagobers
3 dag zerlassene Butter
2 Dotter
3 Eiklar
3 dag Kristallzucker
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
1 Prise Vanillezucker
1 Msp. Backpulver

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver, Salz und Zimt versieben.
Mit Vanillezucker, Schlagobers, Butter und Dotter zu einem glatten Teig verrühren.

Waffeleisen vorheizen.

Eiklar mit dem Kristallzucker zu Schnee schlagen. Unter den Teig heben. Zu ca. 6 Waffeln herausbacken. Die Waffeln sind fertig, sobald sie sich selbst vom Waffeleisen lösen.

Zutaten für das Dirndlobers:

250 ml Schlagobers
200 ml Rumdirndl Marmelade
Hollerröster

Zubereitung:

Schlagobers aufschlagen, die Rumdirndl Marmelade unterheben oder einfach Schlagobers mit Rumdirndl Marmelade verrühren und in eine Schlagobersflasche füllen. Mit Hollerröster anrichten.

