

## Fiadone (Käsekuchen aus Korsika)

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Waffel

Finnland

330 ml Saure Sahne

1 tb Zucker

330 g Mehl

1 pn ;Salz

1 tb Butter

150 ml ;Wasser

\* QUELLE

-Silke Weber, Mara Andersen

-Das Waffelparadies

-Heyne Verlag

-erfasst von Petra Holzapfel

Die Sahne mit dem Zucker gut verrühren. Das Mehl mit dem Salz zufügen, die Butter einarbeiten und alles mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Teig verschlagen. Das Waffeleisen auf Stufe 5 vorheizen, einmal einfetten und goldbraune Waffeln backen. Dazu reicht man frische, gezuckerte Mulde- oder Blaubeeren.