

Strudelteig vom gezogenen Teig #565

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Waffeln
Bier
Zimt

1/2 l Milch
1 ts Zimt
1/4 ts ;Salz
40 g Vanillezucker
1 tb Stärke
160 ml Helles Bier
220 g Mehl

* QUELLE:

-Silke Weber, Mara Andersen
-Das Waffelparadies
-Heyne Verlag
-erfasst von Petra Holzapfel

Die Milch mit Zimt, Salz und Vanillezucker in einen Topf geben und erhitzen.
Die angerührte Stärke mit dem Schneebesen einrühren und eine halbe Minute unter Rühren köcheln lassen. Die Flüssigkeit soll leicht eindicken. Das Bier hinzugießen, den Topf vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Mehl hinzufügen und alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Das Waffeleisen auf Stufe 3 aufheizen, einfetten und mittelbraune Waffeln backen. Dazu reicht man Butter und Zimt.