

Süße Bierwaffeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Karibik
Desserts
Backen

* TEIG

125 g Mehl
1 1/2 ts Backpulver
1/4 ts Salz
1 tb Puderzucker
4 Eier
2 ts geschmolzene Butter
2 ts Mais- oder Erdnußöl
2 ts weißer Rum

* FÜLLUNG

125 g Banane; Mango oder Ananas,
-zerdrückt
1/2 ts Vanilleessenz
Fritieröl
Puderzucker

Alle Zutaten für den Teig mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
Eine Stunde ruhen lassen. Das zerdrückte Obst und Vanilleessenz
darunterrühren und eßlöffelweise in 190°C heißem Fett in etwa 6 min braun
backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Rezept von Susanne Schäck Gesamtes
Kochbuch unter
<http://www.rrze.uni-erlangen.de/erfinder/susanne/karibfutter.html>

nachbearbeitet und mit freundlicher Hilfe von MM-Buster formatiert von Petra
Hildebrandt