

Süße Bierwaffeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Plaetzchen
Ostern

500 g Mehl
1 1/2 pk Trockenhefe
3/8 l Milch
70 g Zucker
60 g Butter
3 Eigelb
1 pn ; Salz
Fett zum Ausbacken

Aus den Zutaten einen Hefeteig wie für Fasnachtsküchlein zubereiten. Den Teig fingerdick ausrollen und Ringe ausstechen. Dazu nimmt man am besten zwei Rundausstecher mit verschiedenen Durchmessern. Notfalls helfen auch ein Glas und eine Schüssel. Die Ringe eine Stunde ruhen lassen. Danach in siedendem Fett bei 180 Grad goldgelb ausbacken.

Je nach Belieben mit Zimtzucker oder Zuckerguss überziehen. Man kann die Ringe auch halbieren und mit Butter oder Marmelade bestreichen. Mit Ahornsirup beträufelte Ringhälften sind eine köstliche Brunchüberraschung.

Quelle: "Die Küchen Amerikas" von Horst Scharfenberg, Verlag Haedeker
gefunden in: Illustrierte Wochenzeitung Nr. 13/1997 erfasst: Sabine Becker,
23. April 1997