



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Waffeln mit St. Mang Rubius extra cremig

 20 Minuten

 2 Portionen

 Einfach



Zutaten

1 St. Mang Rubius extra cremig
250 g Mehl
2 TL Backpulver
2 Eier
Ahornsirup
1 TL Vanilleextrakt
500 ml Milch
75 g Butter
Prise Salz
Etwas Johannisbeeren



Zubereitung

1. Das Mehl, Backpulver und 2 TL Ahornsirup in einer großen Schüssel vermischen.
2. Die Eier aufschlagen und mit Milch, geschmolzener Butter und Vanilleextrakt vermengen.
3. Die flüssigen Zutaten zur Mehlmischung geben und alles mit einem Handmixer gut verrühren.
4. Den Teig für etwa 10 Minuten ruhen lassen, das Waffeleisen vorheizen und mit etwas Öl oder Butter einfetten.
5. Den Teig in das Waffeleisen geben und backen bis die Waffeln goldbraun sind.
6. In der Zwischenzeit den Rubius in kleine Stücke schneiden.
7. Zum Schluss die fertigen Waffeln auf einem Teller anrichten und mit Käse, Johannisbeeren toppen. Nach Belieben kann Ahornsirup über die Waffeln gegossen werden.

