



Waffeln mit RUBIUS Extra Cremig

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung 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 leicht einfetten.
5. Den Teig in das Waffeleisen geben und backen bis sie goldbraun sind.
6. In der Zwischenzeit RUBIUS Extra Cremig in Ecke form 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.

Weitere Rezepte unter st-mang.com