Dickmilchwaffeln

Ein leckeres Dessert für Groß und Klein

Zubereitung

1. Zimmerwarme Butter zusammen mit NATURATA Puderzucker, NATURATA Vanillezucker und einer Prise Salz zu einer schaumigen, weißen Masse schlagen. Nach und nach die Eier hinzufügen und weiter aufschlagen.

2. Dickmilch und Milch (Zimmertemperatur) zur Butter-Zucker-Masse geben und vorsichtig unterheben. Nun Mehl, Rum und Backpulver hinzufügen und alle Zutaten gut vermengen bis eine glatte Masse entsteht.

3. Das Waffeleisen vorheizen, mit etwas neutralem Öl einpinseln und die Waffeln backen bis sie goldbraun sind. Die noch warmen Waffeln mit NATURATA Puderzucker bestreuen und genießen.

4. Tipp: Ein paar frische Beeren auf dem Teller verleihen dem Dessert eine fruchtige, sommerliche Note.

Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (für 8 Waffeln)

Naturata Zutaten

75 g	Puderzucker aus Rohrohrzucker
1 Pck.	Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
4 EL	Puderzucker aus Rohrohrzucker
1 Prise	Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

150 g Butter
4 Eier
300 g Dickmilch
250 ml Milch
400 g Mehl
2 EL Rum
1 TL Backpulver