Waffeln und Limonade

Die Zutaten

Für die Waffeln

- 500 Gramm Butter
- 200 Gramm Mehl
- 13 Eier
- 500 Milliliter Sahne
- 125 Gramm Mandeln (gemahlen)
- ½ Teelöffel Salz
- unbehandelte Zitronenschalen
- 50 Gramm Zucker
- Speckschwarte

Für die Limonade

- 2 Zitronen
- 1 Liter Wasser
- 20 Gramm Zucker
- 2 Hände voll Holunderblüten
- 1 Teelöffel Natron

Waffeln und Limonade

So geht's

Waffeln

1. Die zimmerwarme Butter wird leicht gerührt. Dann Mehl, 13 Eigelb, die Sahne und gemahlenen Mandeln dazu.

2. Eine Prise Salz und Zitronenschale hinzugeben.

3. Zum Schluss von den getrennten Eiern das Eiweiß nehmen, steif schlagen und unter die Masse heben.

4. Das Waffeleisen einfetten, auf eine Seite Teig geben, vorsichtig schließen und auf beiden Seiten backen.

5. Die fertigen Waffeln werden mit Zucker bestreut.

Zitronen-Holunderblüten-Limonade

1. Die Zitronen auspressen und mit einem Liter Wasser vermischen. Nach Bedarf mit Zucker süßen.

2. Die Holunderblüten ins Wasser geben und gut durchziehen lassen. Wenn ihr es sprudelnd haben möchtet, fügt eine Prise Natron hinzu.

ZDF tivi

küchen clash

Der Generationencontest

ZDF