

# *Mürbe Waffeln*

## Zutaten:

250 g Butter  
250 g Zucker  
4 Eier  
125 g Mehl  
125 g Kartoffelmehl  
1 Vanillinzucker oder etwas Rum oder abgeriebene Zitronenschale

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Zucker begeben, Eier einzeln nach und nach unterrühren, Mehl und Kartoffelmehl langsam einrühren. Der Teig wird sehr steif. Deshalb nach dem Einfüllen des Teiges in das Waffeleisen das Gerät kurz zudrücken. Die Teigmenge ergibt 8-12 Waffeln, je nach Größe des Eisens.

Dazu gibt es heiße Kirschen oder Himbeeren und Sahne oder Vanilleeis. Das Obst einfach mit Tortenglasur etwas andicken.

## Tip:

Die Waffeln können gut einige Stunden vor Verzehr zubereitet werden, da sie mürbe sind und nicht zusammen fallen.