



POMMERSCHE SCHMANTWAFFELN

Die Sahne heiß stellen. Die ausgeschlagenen Eier in eine Rührschüssel geben und darin mit dem Schneebesen schaumig rühren. Die Butter auf dem Herd zerlassen. Das gesiebte Mehl unterrühren, in die Eiermasse einrieseln lassen, die zerlassene Butter darunter rühren, die Sahne ebenfalls heiß unter die Waffelmasse rühren. Salz, Zucker und Zitronenschale darangeben und die Masse ist fertig.

Ein Waffeleisen pinselt man nun mit Speiseöl aus und bäckt darin Waffeln goldbraun aus, die, mit Puderzucker bestäubt, sofort heiß gegessen werden.

*ZUTATEN: 300g gesiebttes Mehl
200g Butter
7 Eier
3/8 l süße Sahne
1 Teel. Salz
1-2 Eßl. Zucker
Strichabgeriebene Zitronenschale
Prise Muskatblüte
100g Puderzucker*