Rakouské vafle

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 5

- máslo 175 g
- cukr 175 g
- skořice 1 lžička
- sůl 1 špetka
- vejce 4 ks
- rum 20 ml
- hladká mouka 200 g
- na špičku lžičky kypřící prášek 1 ks
- sladká smetana 250 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rakousko

Počet porcí: 5

Postup:

Změklé máslo utřeme s cukrem, solí a skořicí do pěny. Za stálého míchání postupně po jednom přidáváme vejce. Další přidáme až když je to předchozí řádně rozmíchané. Poté přimícháme rum. Mouku prosijeme s kypřícím práškem, přidáme do těsta a pořádně promícháme. Nakonec přiléváme smetanu a důkladně mícháme. Nakonec už jen stačí rozpálit vaflovou formu, vymastit jí olejem (nemusí být potřeba) a upéct vafle do světlehněda. Lze podávat samotné i ozdobené ovocem, šlehačkou nebo zmrzlinou.