

# Mandel-Rosinen-Waffeln



## Zutaten:

Für 6-8 Stück

- 125 g Butter
- 3 Eier
- 50 g Zucker
- 4 EL Milch
- 50 g Rosinen
- 50 g gemahlene Mandeln
- 70 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitung:

Eier trennen. Rosinen waschen und trockentupfen.

Butter schaumig rühren und nach und nach die Eigelb und den Zucker dazugeben.  
Anschließend Milch, Rosinen und die gemahlene Mandeln einrühren.

Danach Mehl und Salz unterrühren.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen.

Waffeleisen nach Vorschrift erhitzen, ggf. einölen.

Waffeln goldgelb backen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit! 😊