

## **Waffeln mit Erdbeeren und Waldhonig**

(ergibt etwa 10 Waffeln.)

### **Zutaten:**

125g Butter, 1 EL Zucker, 4 Eigelb, 4 Eiweiß, 250g Mehl, 1/4 l Milch, 1 Prise Salz, etwas Zitrone

### **Zubereitung:**

Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren. Abwechselnd Milch u. Mehl zugeben. Mit Salz und Zitrone würzen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Waffeleisen vor dem ersten Gebrauch mit Öl einpinseln.

Etwa 2 EL Teig reingeben. Bei Stufe 5-6 etwa 3 min. backen.

Die noch etwas warme Waffel mit Sahne bestreichen, die Erdbeeren darauf geben und mit Sahne garnieren.

Darüber flüssigen Waldhonig oder Akazienhonig geben.

Die Produkte vom Bienenhof Pausch sind über den Naturkostfachhandel sowie im Hofladen, Unterschnatterbach 3, 85298 Scheyern (samstags von 9 bis 12 Uhr) oder im Online-Shop [www.bienenhof-pausch.de](http://www.bienenhof-pausch.de) erhältlich.