

Zutaten:

3 Eiweiß und eine Prise Salz
125 g weiche Butter
75 g Puderzucker
½ TL Vanillepulver oder 1 Pkg Vanillezucker
3 Eigelbe
200 g Mehl
1 TL Backpulver
250 ml Milch
120 ml Mineralwasser prickelnd



Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!

Für die Schoko-Variante:

1 geh. EL Kakao

Zum Anrichten, zum Beispiel:

Geschlagene Sahne
Vanilleeis
Schokosauce
Verschiedene Sorten Obst
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- 1) Schlagen das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee.
- 2) Rührt die Butter mit dem Puderzucker und Vanillepulver in einer Schüssel mit dem Handrührgerät cremig. Wenn dieser Schritt etwas länger dauern sollte, fügt einen Schuss Milch hinzu, dann wird daraus schnell eine cremige Masse.
- 3) Gebt die Eigelbe unter Rühren und einzeln zur Buttermasse dazu.
- 4) Vermischt das Mehl mit dem Backpulver und gebt es in Abwechslung mit der Milch zur Butter-Ei-Masse dazu. Verrührt die Zutaten gut miteinander.
- 5) Fügt das Mineralwasser langsam hinzu und rührt bis ein glatter Teig entstanden ist.
- 6) Zum Schluss folgt der Eischnee, der vorsichtig untergehoben wird.
- 7) Bereitet am besten ein Gitter vor, auf dem die Waffeln auskühlen können, insbesondere wenn ihr euch knusprige Waffeln wünscht. Heißt das Waffeleisen auf (nähere Infos zur Inbetriebnahme gibt es im Video), bestreicht es mit etwas Fett oder Backspray (ich mache das nur ganz am Anfang) und gebt jeweils eine große oder kleine Schöpfkelle Teig (abhängig von eurem Gerät) in die Mulden. Backt die Waffeln goldgelb und serviert sie zum Beispiel wie im Video gezeigt.

Sastojci:

3 bjelanjka i prstohvat soli
125 g omekšalog maslaca
75 g šećera u prahu
½ kašičice vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin
šećera
3 žumanjka
200 g brašna
1 kašičica praška za pecivo
250 ml mlijeka
120 ml gazirane mineralne vode



Svi sastojci bi trebali da budu na sobnoj temperaturi!

Za čokoladnu varijantu:

1 vrhom puna kašika kakaa

Za posluživanje:

Šlag
Sladoled od vanilije
Čokoladni umak
Razne vrste voća
Šećer u prahu za posipanje

Priprema:

- 1) Bjelanjke sa prstohvatom soli umutite u čvrsti snijeg.
- 2) Kremasto umutite maslac i šećer u prahu. Kako bi se sastojci brže povezali, po želji dodajte trunčić mlijeka.
- 3) Postepeno i uz stalno miješanje dodajte žumanjke.
- 4) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte ih naizmjenično sa mlijekom u smjesu od maslaca. Mutite dok se sastojci ne sjedine.
- 5) Slijedi mineralna voda koja se polako dodaje.
- 6) Na kraju umiješajte snijeg od bjelanjaka.
- 7) Najbolje pripremite rešetku na kojoj će se galete hladiti, posebno ako ste ljubitelji hrskavih galeta. Zagrijte aparat za galete (u video dajem savjete kako se koristi) i premažite ga masnoćom (ja to radim samo na početku). Punite udubljenja aparata sa smjesom ali pazite da ne sipate previše jer vam sa strane može iscuriti. Pecite ih do željene boje i hrskavosti pa ih servirajte na primjer kao u videu pokazano.