Henkell Rosé Sektwaffeln



Zutaten für 4 Personen

1000 g Mehl

400 g Butter

400 g Zucker

4 Ei

4 Pck. Backpulver

1000 ml Henkell Sekt Rosé

Vanilleschote

Anleitung

Die Familie hat sich zum sonntäglichen Sektfrühstück angekündigt? Die Geburtstagsfeier steht auch schon wieder vor der Tür? Oder hast du einfach mal wieder Lust auf richtig leckere Waffeln? Dann nichts wie los. Wir haben das passende Rezept für dich!

Für den Waffelteig zunächst Butter, Zucker, das Ei und den Inhalt einer halben Vanilleschote mit einem Rührbesen schaumig rühren. Nach und nach das Mehl und das Backpulver dazugeben und verrühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht, die langsam vom Löffel tropft. Zu guter Letzt vorsichtig den Sekt hinzufügen und unterrühren. Wir empfehlen dir dafür einen fruchtig-prickelnden Cuvée aus weißen Trauben - unseren Henkell Rosé. Anschließend wird das Waffeleisen aufgeheizt, eingefettet und ein Schöpfer Teig hineingegeben. Jede Waffel wird goldbraun gebacken. Nur noch mit Obst (zum Beispiel frischen Erd- oder Blaubeeren) und Puderzucker garnieren und möglichst warm genießen. Mmmmhm!

Unsere Schaumwein-Empfehlung: Wie wäre es auch hier mit einem feinen Tropfen als Begleitung für dein Frühstück mitHenkell Rosé anzustoßen? Die perfekte Kombination zum Sektfrühstück mit Sektwaffeln.