

## Lippische Rosen à la Canada

### Zutaten für 1 Portion:

50g	Speisestärke
50g	Mehl
1 Prise	Salz
1 TL	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier
125 ml	Milch
30 ml	Ahornsirup
1 kg	Speiseöl oder Butterschmalz zum Ausbacken
	Ahornsirup, Puderzucker

### Zubereitung:

Speisestärke und Mehl in eine Schüssel sieben, Salz, Zucker, Vanillezucker, Eier, Ahornsirup und Milch zufügen. Mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Etwa 20 min. quellen lassen.

Waffelrädchen zuerst in heißes Fett halten, um es zu erwärmen, dann zweimal in den Teig tauchen, dass der obere Rand nicht von der Teigmasse bedeckt ist. Anschließend so lange in heißes Fett halten (ca. 0,5 min.), bis die Waffel leicht gebräunt ist. Die übrigen Rosen in gleicher Weise herstellen.

Die Rosen auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben oder Ahornsirup darübergießen.

**Arbeitszeit:** 10 min.

**Schwierigkeitsgrad:** simpel



Rezept des Marianne-Weber-Gymnasiums Lemgo, Klasse 8 b