

Die Färöer Waffeln sind reichhaltig. Tatsächlich fällt beim Zubereiten auf, dass, im Gegensatz zu deutschen Waffeln, Zucker und Butter im Verhältnis 2:1 in den Teig kommen. Das sorgt dafür, dass Zucker und Butter sich zu Beginn nicht schaumig schlagen lassen. Der Teig wird auch mit wenig Milch zubereitet und ist am Ende recht dick. Die Waffeln selbst sind nicht so leicht und fluffig, sondern erinnern fast an Kuchen.



Waffeln Färöer Art.

Auf den Färöern serviert man *Vaflur* gerne mit Sahne oder selbstgemachter Marmelade oder beidem. Wir haben sie daheim eingedeutscht nur mit Puderzucker gegessen. Da einer

unserer Gäste beim zweiten Waffelbacken laktoseintolerant war, habe ich sie beim zweiten Mal mit Margarine und Sojamilch zubereitet. Das war im Ergebnis genauso gut und vom Geschmack nicht zu unterscheiden.



Färöer Waffeln nach einem Rezept von Magnus Nilsson in seinem [Nordic Das Kochbuch*](#).

Zutaten für 8 Waffeln:

- 75 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 275 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Vanillezucker
- 100 ml Milch



Zubereitung

1. Butter, Zucker und Salz miteinander verrühren. Nicht wundern! Durch den hohen Zuckeranteil wird das nicht schaumig, sondern sieht eher krümelig aus.
2. Die Eier nacheinander einzeln unterrühren.
3. Mehl, Vanillezucker und Backpulver in einer separaten Schüssel zusammen vermischen, auf den Teig sieben und unterrühren.
4. Am Ende die Milch langsam unter den Teig rühren.
5. Im vorgeheizten Waffeleisen goldbraun ausbacken und kurz auf einem Gitter abkühlen lassen.
6. Mit Puderzucker, Sahne, Marmelade oder pur servieren.



Die Waffeln auf einem Gitter auskühlen lassen. - Guten Appetit!

Væl gagnist!

Helena

**Provisionierter Partnerlink*