

# Waffeln

## Zutaten



250 Gramm Mehl



100 Gramm Zucker



250 ml Buttermilch



125 Gramm Butter

# Waffeln



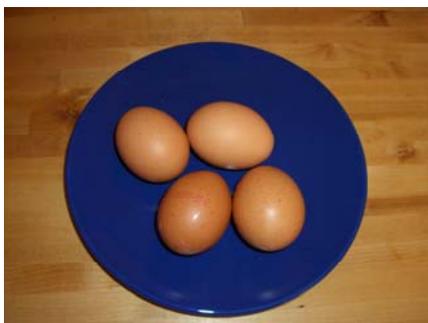
2 Beutel Vanillinzucker



1 Teelöffel Backpulver



1 Messerspitze Salz



4 Eier

# Waffeln

## Zubereitung



Butter schmelzen



Mehl in eine Schüssel geben



Backpulver beimischen



Vanillinzucker hinzugeben

# Waffeln



Zucker darüber streuen



Salz beimischen



aufgeschlagene Eier dazugeben



Buttermilch dazugeben

# Waffeln



flüssige Butter darüber schütten



alles mit Schneebesen oder Handrührgerät verrühren



rühren bis ein glatter Teig entstanden ist



Waffeleisen aufheizen

# Waffeln



mit einem halben Teelöffel Öl ...



... und einem Pinsel  
das Waffeleisen einfetten



mit einem großen Löffel ...



... Teig in das Waffeleisen geben

# Waffeln



Waffeleisen schließen, etwa 1 Minute backen



Waffeleisen öffnen und kontrollieren, ob die Waffel leicht gebräunt ist



Waffel aus dem Eisen nehmen



Waffel auf einen Teller legen und die nächste Waffel backen

**Guten Appetit!**