

Waffeln

Zutaten



250 Gramm Mehl



100 Gramm Zucker



250 ml Buttermilch

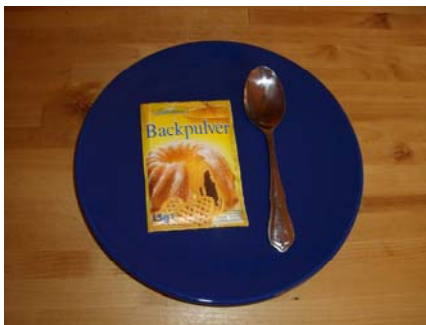


125 Gramm Butter

Waffeln



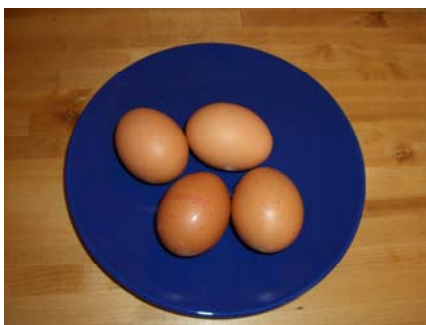
2 Beutel Vanillinzucker



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!