

Waffel-Grundrezept – einfach und unglaublich lecker

Zubereitung: 5 min

Wartezeit: 20 min

Zeit insgesamt: 25 min

Zutaten für 7 Waffeln:

30 g Butter, sehr weich

45 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier (Kl. M), zimmerwarm

250 g Mehl

½ Pck. Vanillepuddingpulver

1 Prise gemahlene Vanille oder 1 EL Vanillezucker

250 ml Milch oder Buttermilch, zimmerwarm

½ Pck. Backpulver

Ansonsten:

Öl für das Waffeleisen

Besonderes Werkzeug:

Waffeleisen, z. B. Herzform

Handrührgerät mit Schneebesen

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Salz schaumig schlagen. Anschließend einzeln die Eier dazugeben und glattrühren.

Das Mehl und Vanillepuddingpulver hinsieben und die Vanille (gemahlen oder Zucker) hineingeben. Ganz langsam die Milch/Buttermilch während des Rührens dazu gießen, sodass ein glatter homogener Teig entsteht.

Den Teig nun beiseite stellen und 20 bis 30 min lang quellen lassen.

Anschließend das Waffeleisen aufheizen lassen und mit etwas neutralem Öl einpinseln. Das Backpulver zum Teig sieben und mit einem Schneebesen von Hand kurz unterrühren.

Den Teig sofort zum Ausbacken verwenden. Dafür je eine Schöpfkelle Teig in das Waffeleisen geben und goldgelb ausbacken lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥