

Rezept

Buttermilchwaffeln

Ein Rezept von Buttermilchwaffeln, am 29.04.2024

Zutaten

125 g weiche Butter **75 g** Zucker

Salz etwas abgeriebene Orangenschale

½ Päckchen Vanillezucker 4 Ei

250 g Mehl **2 Msp.** Backpulver

125 g Buttermilch Fett fürs Waffeleisen

Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

- 1. Butter, Zucker, 1 Prise Salz, Orangenschale und den Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren.
- 2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in 2-3 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen und weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist. Die warmen Waffeln mit gesiebtem Puderzucker bestäuben.