Rezept

Englische Waffeln

Ein Rezept von Englische Waffeln, am 28.04.2024

Zutaten

125 g	weiche Butter
	Pfeffer
4	Eier
50 g	Weizenvollkornmehl
200 g	Sahne (ersatzweise Buttermilch)
	Salz
1 TL	Currypulver
250 g	Mehl
	½ TL Backpulver
	Fett fürs Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 7 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit 2 Prisen Salz, Pfeffer und Currypulver schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl, Vollkornmehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Sahne 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 ca. 2 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen und weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist. Dazu schmecken kross gebratener Speck und Rühreier.