Rezept

# Mandelwaffeln

Ein Rezept von Mandelwaffeln, am 29.04.2024

## Zutaten

- **250 g** weiche Butter
- **4** Eier (Größe M)
- **300 g** Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1/2 l Milch
- Puderzucker zum Bestäuben
- **200 g** Zucker
- **1 TL** abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
- **200 g** geschälte gemahlene Mandeln
- Salz
- Öl zum Einpinseln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 8-10 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

## Zubereitung

1. Das Waffeleisen vorheizen. Die Butter mit Zucker, Eiern und der Zitronenschale schaumig rühren. Mehl mit gemahlenen Mandeln, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und zur Buttermasse geben. Die Milch nach und nach dazugießen und alles zu einem zähen Teig verrühren.

2. Das Waffeleisen mit Öl einpinseln und nacheinander die Waffeln backen. Dazu den Teig mit einer Schöpfkelle portionsweise auf das Waffeleisen gießen. Die Waffeln schmecken warm oder kalt. Mit Puderzucker bestäubt servieren.