Rezept

Süße Waffeln – fein und knusprig

Ein Rezept von Süße Waffeln – fein und knusprig, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	weiche Butter
	Salz
225 g	Mehl
100 ml	Milch
150 g	Zucker
4	Eier
½ TL	Backpulver
	Fett fürs Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die weiche Butter mit dem Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einer schaumigen Masse rühren.

2. Die Eier nacheinander am Schüsselrand aufschlagen, zum Teig geben und gründlich unter die Butter-Zucker-Masse rühren.

3. Das Mehl und das Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig 15 Min. ruhen lassen.

4. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn mit Butter einfetten. 2 gehäufte EL Teig mittig auf die Backfläche geben, das Eisen schließen.

5. Die Waffel ca. 2 Min. backen und herausnehmen, wenn sie knusprig-braun sind. Auf ein Kuchengitter legen und mit dem übrigen Teig genauso verfahren.

6. Die frisch gebackenen Waffeln nach Belieben mit Puderzucker oder Zimt-und-Zucker bestreuen und für vollen Genuss noch warm servieren.