

## Rezept

# Amerikanische Waffeln

Ein Rezept von Amerikanische Waffeln, am 25.03.2023

## Zutaten

¼ l Milch	<b>175 g</b> Buchweizenmehl
½ Würfel Hefe (21 g)	<b>35 g</b> Zucker
<b>50 g</b> Butter	Salz
<b>2</b> Eier	<b>175 g</b> Mehl
Fett fürs Waffeleisen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10-12 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch und ¼ l Wasser erhitzen, über das Buchweizenmehl gießen. Abkühlen lassen. Die Hefe mit ½ TL Zucker und 5 EL lauwarmem Wasser verrühren, bis sie sich löst. Zugedeckt 15 Min. ruhen lassen. Die Butter zerlassen, abkühlen lassen. Buchweizenbrei, Hefemilch, Butter, Zucker, 1 Prise Salz, Eier und Mehl verrühren. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.
2. Das Waffeleisen vorheizen, die vier Backflächen dünn einfetten. Jeweils 2 EL Teig auf die unteren Backflächen geben. Nacheinander alle Waffeln in ca. 2 Min. goldgelb backen. Dazu passen 200 g knusprig gebratener Bacon und Ahornsirup.