

Rezept

## Bergische Waffeln

Ein Rezept von Bergische Waffeln, am 14.04.2026

### Zutaten

**125 g** weiche Butter

**2** Eier

**150 g** Mehl

Fett fürs Waffeleisen

**70 g** Zucker

**100 ml** Milch

**1/2 TL** Backpulver

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 8 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

### Zubereitung

1. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Erst die Eier nach und nach hinzugeben und gründlich unterrühren, dann genauso mit der Milch verfahren.

---

2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, zum Teig geben und rasch unterrühren.

---

3. Das Waffeleisen aufheizen, dann die Backflächen mit etwas Fett einstreichen. Je 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Das Eisen schließen und die Waffel in ca. 2 Min. goldbraun backen. Auf die gleiche Art und Weise sieben weitere Waffeln backen, bei Bedarf die Backflächen des Waffeleisens ab und zu erneut etwas einfetten.