

Rezept

Bergische Waffeln

Ein Rezept von Bergische Waffeln, am 26.04.2024

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.