

## Rezept

# Buttermilchwaffeln mit Stevia

Ein Rezept von Buttermilchwaffeln mit Stevia, am 19.01.2025

## Zutaten

<b>125 g</b> weiche Butter	<b>5 g</b> Daforto Stevia Plus
<b>1 Msp.</b> Vanillepulver	Salz
<b>4</b> zimmerwarme Eier	<b>250 g</b> Mehl
<b>1 gestrichener TL</b> Backpulver	<b>⅞ – ¼ l</b> Buttermilch
	Öl für das Waffeleisen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 12 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Butter, Stevia-Granulat, Vanille und 1 Prise Salz mit den Eiern sehr (!) schaumig rühren. Mehl und Backpulver sieben und löffelweise abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren. So viel Buttermilch dazugeben, dass ein flüssiger Teig entsteht.
2. Das Waffeleisen vorheizen und die Backflächen einfetten. 1 kleinen Schöpflöffel Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in 4 – 6 Min. goldgelb backen, auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Die Waffeln nach Belieben mit Stevia-Konfitüre, Schlagsahne oder auch Früchten servieren.