

Rezept

Dänische Waffeln

Ein Rezept von Dänische Waffeln, am 09.06.2026

Zutaten

100 g Butter	50 g Zucker
Salz	2 Msp. Kardamompulver
2 Msp. Ingwerpulver	5 Eier
200 g Mehl	200 g saure Sahne
Fett fürs Waffeleisen	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 7 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Butter zerlassen und bei schwacher Hitze leicht bräunen. Abkühlen lassen. Dann mit Zucker, 1 Prise Salz, Kardamom und Ingwer schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Das Mehl darauf sieben und mit der Sahne unterrühren.

2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Jeweils 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in ca. 2 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen, noch warm mit gesiebtetem Puderzucker bestäuben.