

Rezept

# Englische Waffeln

Ein Rezept von Englische Waffeln, am 04.12.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> weiche Butter	Salz
Pfeffer	<b>1 TL</b> Currypulver
<b>4</b> Eier	<b>250 g</b> Mehl
<b>50 g</b> Weizenvollkornmehl	½ TL Backpulver
<b>200 g</b> Sahne (ersatzweise Buttermilch)	Fett fürs Waffeleisen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 7 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter mit 2 Prisen Salz, Pfeffer und Currypulver schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl, Vollkornmehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Sahne unterrühren.
2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. 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 und weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist. Dazu schmecken kross gebratener Speck und Rühreier.