

Rezept

Holländische Waffeln

Ein Rezept von Holländische Waffeln, am 10.06.2026

Zutaten

150 g weiche Butter	50 g Zucker
Salz	½ Päckchen Vanillezucker
6 Eier	200 g Mehl
2 EL Rum (ersatzweise Milch)	150 g Sahne
Fett fürs Waffeleisen	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Butter, Zucker, 1 Prise Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Das Mehl darauf sieben, mit dem Rum unterrühren. Die Sahne nicht ganz steif schlagen und unterziehen.

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 2-3 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen, noch warm mit gesiebttem Puderzucker bestäuben. Diese Waffeln schmecken besonders gut zu heißer Schokolade oder aromatischem Tee.