

Rezept

Mandelwaffeln

Ein Rezept von Mandelwaffeln, am 16.09.2024

Zutaten

250 g weiche Butter	200 g Zucker
4 Eier (Größe M)	1 TL abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
300 g Mehl	200 g geschälte gemahlene Mandeln
1/2 Päckchen Backpulver	Salz
1/2 l Milch	Öl zum Einpinseln
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 8-10 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Das Waffeleisen vorheizen. Die Butter mit Zucker, Eiern und der Zitronenschale schaumig rühren. Mehl mit gemahlene Mandeln, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und zur Buttermasse geben. Die Milch nach und nach dazugießen und alles zu einem zähen Teig verrühren.
2. Das Waffeleisen mit Öl einpinseln und nacheinander die Waffeln backen. Dazu den Teig mit einer Schöpfkelle portionsweise auf das Waffeleisen gießen. Die Waffeln schmecken warm oder kalt. Mit Puderzucker bestäubt servieren.