Rezept

Orangenwaffeln

Ein Rezept von Orangenwaffeln, am 10.06.2025

Zutaten

100 g	weiche Butter
	Salz
3	Eier
1 Msp.	Backpulver
150 ml	Orangensaft
	Puderzucker zum Bestäuben
100 g	Puderzucker
	etwas abgeriebene Orangenschale
125 g	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln
	Fett fürs Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 7 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz und Orangenschale schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und abwechselnd mit dem Orangensaft 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. Die warmen Waffeln mit gesiebtem Puderzucker bestäuben.