

Rezept

Schwäbische Waffeln

Ein Rezept von Schwäbische Waffeln, am 10.06.2026

Zutaten

125 g weiche Butter	3 EL Vollrohrzucker
1 Prise Salz	1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier	200 g Buchweizenmehl
50 g Kartoffel- oder Maisstärke	2 gestrichene TL Backpulver
250 ml Milch	Öl für das Waffeleisen
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 WAFFELN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit Zucker, Salz, Vanillezucker und den Eiern gut schaumig rühren. Das Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und mit der Milch unter den Teig rühren.

2. Das Waffeleisen mit Öl auspinseln und erhitzen. Jeweils 1 kleinen Schöpflöffel Teig in das heiße Waffeleisen geben und die Waffeln ca. 5 Min. backen, bis sie goldbraun sind. Die Waffeln mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.