

Rezept

## Süße Waffeln

Ein Rezept von Süße Waffeln, am 28.04.2024

### Zutaten

<b>200 g</b> weiche zimmerwarme Butter	<b>80 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>4</b> zimmerwarme Eier (M)
<b>200 g</b> Weizenmehl (Type 405 oder 550)	<b>1 gestrichener TL</b> Backpulver
Salz	<b>200 ml</b> Vollmilch (s. Rezept-Tipp)
weiche Butter fürs Waffeleisen	Puderzucker zum Bestäuben

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 10 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

### Zubereitung

1. Alle Zutaten in kleinen Schüsseln separat genau abwiegen bzw. im Messbecher abmessen und bereitstellen.
2. Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker in eine große Rührschüssel geben. Mit den Quirlen des Handrührgeräts die Masse in ca. 5 Min. weiß-cremig rühren.
3. Die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei vollständig unterrühren, bevor das nächste zugegeben wird. Anschließend nochmals ca. 5 Min.iterrühren, bis eine schaumige Masse entstanden ist.
4. Mehl mit Backpulver mischen und auf die Butter-Zucker-Eier-Creme sieben. Mit dem Teigspatel oder Schneebesen das Mehlgemisch, 1 Prise Salz und die Milch rasch unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.
5. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Dann die Backflächen mit wenig Butter bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen.
6. Fertige Waffel zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Waffeln mit wenig Puderzucker bestäuben und sofort servieren.