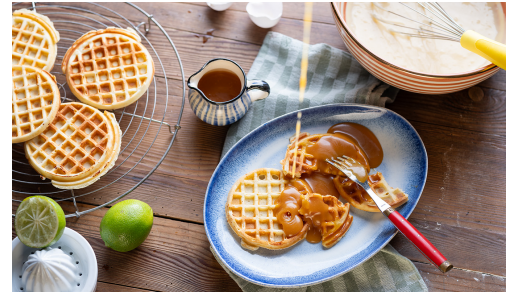




# Buttermilchwaffeln mit Limetten-Butter-Karamell- Sauce



Zeit gesamt  
40min

Zubereitungszeit  
40min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Butter	90 g
Zucker	205 g
Salz	
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Buttermilch	150 ml
Bio Limetten	1 St.
Schlagsahne	125 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf

1. In einer Schüssel 75 g Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig rühren. 125 g Zucker und Salz einrieseln lassen und verrühren.
2. Eier aufschlagen und unter ständigem Rühren nach und nach Mehl, Backpulver und Buttermilch untermischen, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Wenn der Teig zu zäh ist, nochmals etwas Buttermilch zufügen.
3. Limette halbieren und Saft auspressen. In einem Topf 80 g Zucker mit Limettensaft und 2 EL Butter schmelzen und auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. karamellisieren lassen. Mit Sahne ablöschen und Karamell ca. 3 Min. köcheln lassen.
4. Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils eine Schöpfkelle Teig in der Form verteilen und Waffeln ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken. Buttermilchwaffeln nach Belieben mit Karamell servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	671 kcal
Kohlenhydrate	95 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	27 g