



Mini-Waffeln

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	125 g
Zucker	70 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	2 TL
Milch	100 ml
Öl	1 EL
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Handrührgerät mit Schneebesen, Waffeleisen

1. In einer Schüssel Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker und Salz einrieseln lassen und verrühren.
2. Eier aufschlagen und unter ständigem Rühren nach und nach in die Schüssel geben. Mehl, Backpulver und Milch untermischen, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Wenn der Teig zu zäh ist, nochmals etwas Milch zufügen.
3. Waffeleisen vorheizen und einölen. In jede Waffeleisenhälfte 6 kleine Portionen Teig auf die Kreuzstellen geben und ca. 2–3 Min. knusprig backen. Fertig gebackene Mini-Waffeln auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mini-Waffeln mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	638 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	33 g