



# 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     |