



Waffelteig Grundrezept

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	125 g
Zucker	70 g
Vanillinzucker	15 g
Salz	
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	2 TL
Milch	200 ml
Rapsöl	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Waffeleisen

1. In einer Schüssel Butter mit Hilfe 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. Jeweils eine Schöpfkelle Teig in der Form verteilen und Waffeln ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken. Nach Belieben servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	649 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	34 g