

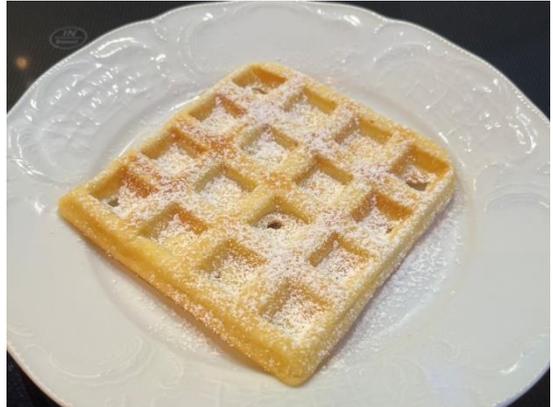


www.timskitchen.de

Grundrezept für Waffeln ohne Backpulver

Zutaten für: 4 Personen

70	g	Zucker
70	g	Butter
4	g	Vanillezucker
½	TL	Meersalz
2	Stück	Eier
175	g	Weizenmehl (Typ 405)
175	g	Milch
25	ml	Mineralwasser mit viel Kohlensäure Puderzucker



Zubereitungszeit ca.: 20 Minuten

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Dann die Eier hinzufügen, alles weiter verschlagen, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Ca. 2 EL Mehl in die Schüssel geben und verrühren, bis der Teig wieder glatt ist. Nun etwas Milch hinzufügen und wieder glatt verrühren. Dies solange wiederholen, bis die gesamte Milch und das restliche Mehl im Teig ist.

Mineralwasser hinzugeben und vorsichtig unterheben.

Das heiße Waffeleisen mit etwas flüssiger Butter auspinseln, mit der Schöpfkelle den Teig einfüllen und goldbraun ausbacken.

Mit Puderzucker bestreuen und genießen.