



2 Rezepte für selbstgemachte Waffeln

Es geht doch nichts über frische, selbst gebackene Waffeln! Allein der süße Duft macht schon Appetit - und der Waffelteig ist schnell gemacht, wenn sich spontan Besuch ankündigt.

Für den Waffelteig brauchen Sie außerdem nur wenige Zutaten. Und wenn sie goldbraun und knusprig verführerisch duftend aus dem Waffeleisen kommen, kann niemand mehr widerstehen. Wir haben hier zwei Rezepte für leckere Waffeln:

Einfaches Grundrezept für einen süßen Waffelteig:



Zutaten:

- 250 g zimmerwarme Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 6 Eier
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 450 ml lauwarme Milch

Zubereitung:

Eigelb und Eiweiß trennen. Eiweiß steif schlagen.

Für den Waffelteig Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren. Mehl und Backpulver für den Waffelteig mischen und abwechselnd mit der lauwarmen Milch unter den Waffelteig rühren.

Anschließend das steif geschlagene Eiweiß mit dem Schneebesen unterheben.

Das Waffeleisen vorheizen und mit etwas weicher Butter fetten. Je nach Größe des Waffeleisens 2-3 EL des Teiges in der Mitte des Eisens verteilen. Ca. 2 - 3 Minuten backen, bis die Waffel schön braun ist.

Die fertig gebackenen Waffeln einzeln auf einem Kuchengitter abdämpfen lassen. Nicht übereinanderlegen, da die Waffeln sonst schnell pappig werden.

Nach Belieben mit Zucker, Puderzucker, Marmelade, heißen Kirschen oder Schokoladencreme servieren.



Rezept für belgische Waffeln:

Zutaten:

- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Prise Salz
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 1/4 TL Backpulver
- 250 ml Milch
- 125 ml Mineralwasser

Zubereitung:

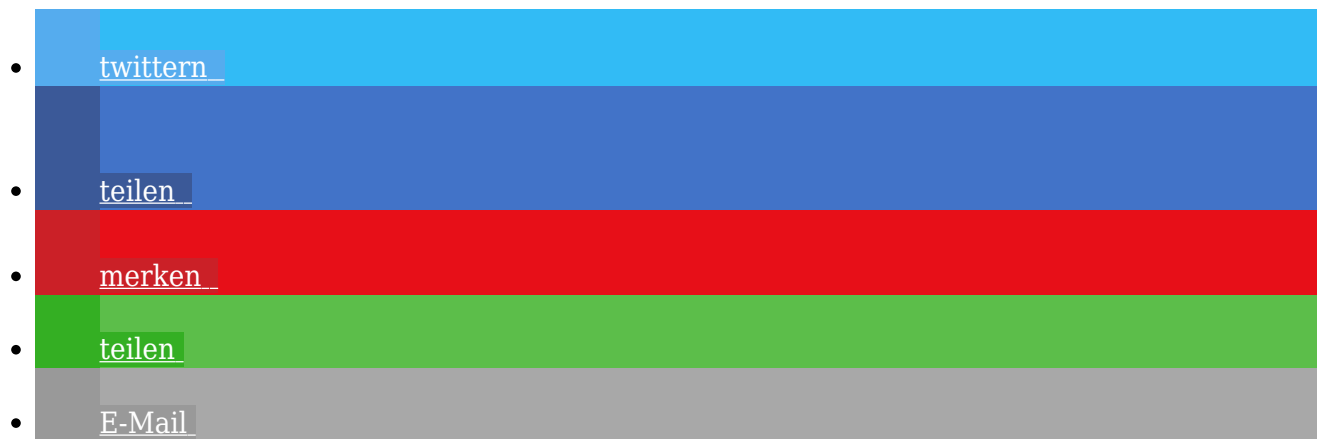
Eigelb und Eiweiß trennen. Eiweiß steif schlagen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eigelb zugeben und schaumig schlagen, bis der Zucker geschmolzen ist. Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch dazugeben und verrühren. Danach das Mineralwasser unterrühren. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben.

Im Waffeleisen backen.

Tipp: Gebackene Waffeln mit Puderzucker bestreuen, ein paar frische Himbeeren und etwas Ahornsirup dazu.

Guten Appetit!



Link zum Beitrag:

<https://www.knauber-freizeit.de/ideen/selbstgemachte-waffeln/>