

# WAFFELTEIG GRUNDREZEPT

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



20 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 12 Herzwaffeln

- 250 g Weizenmehl
- 125 g Butter (weich)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 TL Backpulver
- 250 ml Milch
- 1 Prise Salz



## Zubereitung:

1. Rühre die Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig.
2. Gib Mehl, Eier, Backpulver, Milch und Salz dazu und mixe alles gut durch.
3. Heize dein Waffeleisen auf. Pinsel es mit etwas Öl ein oder besprühe es mit Trennspray.
4. Gib 2 gehäufte Esslöffel Waffelteig hinein und schließe es. Backe die Waffeln nacheinander für 2,5 - 3 Minuten. Lege sie dann am besten auf ein Kuchengitter. Da können sie ausdampfen und werden nicht weich. Tipps zum Warmhalten findest du etwas weiter unten.

**Nährwerte pro Portion:** 220 kcal | KH 25 g | E 5 g | F 11 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem **Shop**.

