

ZUTATEN

WAFFELN

- 4 Eier
- 125g Zucker
- 125g Butter
- 250ml Buttermilch
- 250g Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver (8g)
- 1/2 Pkg. Vanillepuddingpulver (20g)
- 1 Vanilleschote
- Prise Salz
- Sonnenblumenöl

TOPPING

- 200g gefrorene Beeren
- 50ml Ahornsirup
- 30g Puderzucker

BUTTERMILCH VANILLE WAFFELN

1. Für die Waffeln Eier und Zucker schaumig aufschlagen, weiche Butter, sowie Buttermilch zufügen und alles gut verrühren. Mehl mit Backpulver, Vanillepuddingpulver, sowie dem Mark einer Vanilleschote und Salz zusammenmischen und zu den nassen Zutaten geben. Alles zu einem homogenen Teig verrühren
2. Waffeleisen auf die mittlere bis hohe Hitzestufe stellen, Waffeleplatten mit etwas Sonnenblumenöl bepinseln und je nach Größe und Art des Waffeleisens 1/4 - 1/2 Kelle Teig hinein geben. Zudrücken und für ca 2 Minuten backen, bis die Waffeln braun sind
3. Waffel heraus nehmen und noch warm mit gefrorenen Beeren belegen, mit Ahornsirup beträufeln und mit Puderzucker bestreuen

REZEPT FÜR: 10 STÜCK
DAUER: 0 STUNDEN 20 MINUTEN



NOTIZEN