

Vanillewaffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 125 gr Zucker, 2 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 200 gr weiche Butter oder Margarine, 6 Eier, 30 ml Rum, 125 ml Milch.

Die Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten. Dafür Mehl, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben und vermischen. Dann die übrigen Zutaten darüber geben und auf kleinster Schaltstufe miteinander verrühren. Erst wenn das Mehl nicht mehr herausstäuben kann auf höchster Schaltstufe alles schnell verrühren.

Den Teig im Waffeleisen in 2-5 Minuten goldbraun backen, dafür 1-2 EL des Teiges in die Mitte des vorgeheizten Waffeleisens geben.

Mit Puderzucker bestäuben und warm oder kalt servieren.

TIPP: Die Milch kann auch durch die gleiche Menge Wasser ersetzt werden, dann werden die Waffeln knuspriger.