

Bergische Waffeln

Für das Waffeleisen:

etwas Speiseöl

Rührteig:

125 g weiche Margarine oder Butter

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

etwa 180 ml Buttermilch

2 EL flüssiger Honig

Außerdem:

Puderzucker

1. Vorbereiten: Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen.

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Buttermilch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren, anschließend den Honig unterrühren.

3. Das Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Den Teig mit Hilfe eines Löffels in nicht zu großen Portionen in das Waffeleisen füllen, goldbraun backen und Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die Waffeln mit Puderzucker bestreuen.

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 12 g, Kh: 31 g, kJ: 1.047, kcal: 250



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **1000 - Die besten Backrezepte** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

etwa 10 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die Bergischen Waffeln werden traditionell mit Sauerkirschen, Milchreis und Sahne serviert.