

Buttermilchwaffeln

Knusprige Waffeln mit Buttermilch, die immer schmecken und einfach zuzubereitet sind:
Buttermilchwaffel Rezept.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Fett

Rührteig:

50 g Zucker

125 g weiche Butter oder Margarine

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

250 ml Buttermilch

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie bereite ich knusprige Buttermilchwaffeln zu?:

1 Vorbereiten:

Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen.

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine 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.

3 Buttermilchwaffeln backen:

Das Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten. Den Teig mit Hilfe eines Löffels in nicht zu großen Portionen in das Waffeleisen füllen und goldbraun backen. Die Buttermilchwaffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm mit Puderzucker servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Besonders lecker schmecken die Buttermilchwaffeln mit Dr. Oetker Rote Grütze und Dr. Oetker Bourbon Vanille-Soße, Apfelmus und Zimt-Zucker, Eis, frischen Beerenfrüchten und geschlagener Sahne oder Kompott.

