

Einfache Mandel-Waffeln

Schnell gemachte Mandelwaffeln - Diese Waffeln mit gemahlene Mandeln mit Puderzucker und Konfitüre schmecken wunderbar.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Butter

Rührteig:

175 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Pr. Salz

3 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt

4 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 ml Milch

Wie backe ich einfache Mandel-Waffeln?:

1 Vorbereiten:

Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. **Hinweis:** Die Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten.

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Bourbon-Vanille-Extrakt unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Mandeln und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Das Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Für jede Waffel etwa 2 EL Teig in das Waffeleisen geben, mit dem Esslöffel verstreichen und die Waffeln goldgelb backen. Die Mandelwaffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Bestreuen Sie die Waffeln mit Puderzucker und servieren Sie die Waffeln nach Belieben mit Konfitüre und Butter.
- Die Waffeln sind einfriergeeignet.
- Um die typische Form der Waffeln zu erhalten, ist ein Waffeleisen für Brüsseler Waffeln ideal.
- Statt mit Mandeln können Sie die Waffeln auch mit gemahlenden Haselnüssen zubereiten.

