





# Einfache Mandel-Waffeln

Schnell gemachte Waffeln mit Puderzucker und Konfitüre.

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:

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 Waffeln 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.

