

# Einfache Waffeln

Schnell gemachte und leckere Waffeln

etwa 8 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Waffeleisen:

Speiseöl

### Rührteig:

175 g weiche Butter oder

Margarine

150 g Zucker

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-

Geschmack

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

100 ml Milch oder Wasser

## 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 und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Puddingpulver und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch oder Wasser 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 Crème fraîche oder leicht geschlagener Schlagsahne.
- Die Waffeln sind einfriergeeignet.

