

Omas Waffeln

Mit diesem Waffelteig-Grundrezept sind leckere Waffeln schnell gemacht und schmecken zu jeder Jahreszeit.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Speiseöl

Rührteig:

175 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 ml Milch oder Wasser

Wie mache ich Omas 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, Vanille-Extrakt 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 Milch oder Wasser auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Waffeln backen:

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.

4 Die Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Waffeln mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit Dr. Oetker Crème fraîche oder leicht geschlagener Schlagsahne servieren.
- Die Waffeln lassen sich gut einfrieren und nach dem Auftauen gut im Toaster aufwärmen.

