

Waffeln ohne Mehl

Leckere Waffeln ganz ohne Mehl sind schnell und einfach mit wenig Zutaten gebacken. Mit unserem Rezept gelingen die fluffigen Waffeln ohne Mehl garantiert.

4 - 5 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Fett

Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-

Zucker

3 Eier (Größe M)

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

50 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Wie backe ich leckere Waffeln ohne Mehl?:

1 Vorbereiten:

Das Waffeleisen zunächst auf höchster Stufe vorheizen.

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Gemahlene Mandeln mit Gustin und Backin mischen und kurz 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.

Die Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren. Waffeln nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Waffeln mit Vanillesoße und Grütze und/oder steif geschlagener Sahne servieren.

