

Vanille-Waffeln

... dieses Rezept ist als Basis für unser Waffeleisen nach Bergischer Art, und kann vielseitig abgeändert werden. z.B. mit Vanille, Kakao und divers. Gewürzen.



Zutaten: für 8 Waffeln

300 g Mehl Type 405

2 TL Backpulver

50 g Zucker

2 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

200 g Butter

6 Eier

1 EL Rum

125 ml Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder Rührmaschine zu einen glatten Teig verrühren. Dieses nun ca. 30 min. ruhen lassen. Waffeleisen vorheizen (bei mir ca. 80% der Leistung).

Einen großen Esslöffel Teig einfüllen und nach gewünschter bräune backen. (3 Min.)

Die fertigen Waffeln auf einem Kuchengitter ausdampfen lassen, ggf. mit Puderzucker bestauben.

Tip:

mit 50 g Zitroe-, Orangenzucker ergänzen (selbst gemachter). Dieses für süßliche Waffeln.

mit Stollengewürz und gehackten Orangeat, Zitronat und Zimt für etwas Winterliche anlässe eine Zugabe von grob geriebenem Apfel und oder Kürbis für die Herbstliche Zeit

Für Süße Waffeln den Zuckeranteil verdoppeln

Historie:

16.3.2024 für dieses Rezept:

Eine Sammlung von Teige, die nicht nur zum Backen sind.
Essen und Mehr

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/gebaeck:vanillewaffeln>

Last update: **22.03.2026 20:11**

