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 Rührmaschiene 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-, Orangennzucker ergänzen (selbst gemachter). Dieses für süßliche Waffeln.
mit Stoffengewürz und gehackten Orangeat,Zitronat und Zimt für etwas Winterliche anlässe
eine Zugabe von grob geriebenem Apfel und oder Kürbis für die Herbstliche Zeit

Historie:
16.3.2024 für die o. genatten Rezepte

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?rev=1710850495

Last update: **19.03.2024 13:14**