

# 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 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 das o. genatte 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?rev=1710850607>

Last update: **19.03.2024 13:16**

