Waffeln TW

Grundrezept für Süße Waffeln ohne Waffeleisen

Zutaten: für 8 st. Waffeln (zwei Matten)
3 St. Eier
1 Prise Salz
100 gr. Zucker
200 ml Milch
175 gr. Mehl
1 TL. Backpulver
90 gr. flüssige Butter
ggf. Vanille, Zitrone oder Zimt nach Geschmack

Zubereitung:
Eier, Zucker und Salz schaumig rühren. Milch, Mehl mit Backpulver, und ggf. Aromen, zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die flüssige Butter unter Rühren.
Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Den Waffelteig in zwei Tupper-Waffel-Matten gleichmäßig verteilen, und 15 Min. old-braun backen. Vor dem servieren die Waffeln etwas abdampfen lassen, und mit Obst, Eis, Sahne oder nach Geschmack Servieren.

Tip:
Nach 12 Min. die Waffeln aus der Matte kippen und weitere 3 Min. ohne Matte frei backen. Nun werden die Waffeln auch von der unteren Seite braun und etwas knusprig.

Historie:
27.3.2022 erstes mal frei gebacken. super

Kuchen
Essen und Mehr

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/waffel:waffeln

Last update: **19.04.2022 13:09**