



Waffeln sind sehr vielseitig, passen zum Dessert genauso wie zum herzhaften Frühstück.
Hier für dich ein gelingsicheres Grundrezept.

Fluffige Waffeln mit Buttermilch

Zutaten für 6 Portionen

3 Eier Gr. M

1 Prise TL Salz

75 g Zucker

4 gestr. EL Vanillezucker

250 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

500 ml Buttermilch

75 g zerlassene Butter

1/2 Bio-Zitrone, Abrieb

Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen.

Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen.

Butter, Buttermilch, Zitronenabrieb und Mehl zur Eigelbmasse geben, klümpchenfrei vermischen.

Den Eischnee unterheben. Den Waffelteig 30 Minuten ruhen lassen.

Im Waffeleisen, ca. 3 1/2 Minuten backen.

Die Anzahl der Portionen variiert nach der Größe des Waffeleisens.

