

# Vanillewaffeln

Am besten schmecken sie warm, direkt aus dem Waffleisen (auch Titelbild).

## Gelingt leicht

Zutaten für etwa 10 Waffeln von

18 cm Ø:

150 g weiche Butter

60 g Zucker

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

3 Eier

200 g Mehl

1/2 Teel. Backpulver

1/4 l Milch

Für das Waffleisen: Öl

Zum Bestäuben: Puderzucker

- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde
- Ruhezeit: etwa 20 Minuten

Pro Stück etwa: 1200 kJ/290 kcal

1

Die Butter in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Den Zucker und den Vanillezucker hinzufügen und alles mit den Quirlen des Handrührgerätes zu einer sehr schaumigen Masse schlagen (Seite 18).

2

Die Eier einzeln dazugeben und unterrühren (Seite 18).

3

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch einarbeiten. Den Waffelteig etwa 20 Minuten quellen lassen (Seite 18).

4

Das Waffleisen auf der mittleren Stufe vorheizen. Beide Backflächen dünn mit Öl einstreichen. 3–4 Eßlöffel Teig auf die untere Backfläche geben und das Waffleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in je 3–5 Minuten goldbraun backen (Seite 19).

5

Mit Puderzucker bestäubt servieren.



Dazu schmecken ein Sauerkirschkompott und geschlagene Sahne, unter die man nach Belieben geriebene Mandeln heben kann.