

Vanillewaffeln

Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Backpulver	½ Teelöffel
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf
Butter	150 g
Feinkristallzucker	60 g
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Weizenmehl (glatt)	200 g
Vollmilch	1 Viertel
Pflanzenöl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Butter, Kristallzk, Vanillezk in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verquirren bis die Masse schaumig ist.

Einzeln die Eier unterrühren,

Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch einarbeiten,

Dann den Teig ca. 20 Min. stehen lassen,

Das Waffeleisen vorheizen auf mittlerer Stufe (die Backflächen vorher leicht mit Öl bestreichen) und die Waffeln nacheinander in je 3-5 Min. goldbraun backen.

Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Sehr gut dazu passen Sauerkirschen und Sahne - mit Mandeln verfeinern.

Pro Stk ca 1200 kJ/290 kcal

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-938-Vanillewaffeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at