

Einfache Mandel-Waffeln

12 Stück



gelingt leicht



bis zu 30 Min.



Zutaten:

Mandel-Sandmasse:

- 170 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g glattes Mehl
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 50 g geriebene Mandeln
- 100 ml Milch

Zum Vorbereiten:

Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen (Hinweis: Die Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten).

1 Mandel-Sandmasse:

Butter mit Zucker, Salz und Vanille Extrakt mit dem Handmixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Mandeln und Milch mit dem Kochlöffel unterrühren.

- 2 Das Waffeleisen auf mittlere Temperatur zurückschalten und befetten. Für jede Waffel ca. 2 EL Teig in das Waffeleisen geben, mit dem Esslöffel verstreichen und goldgelb ausbacken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Waffeln mit Staubzucker bestreuen und noch warm mit Butter und Marmelade zum Frühstück servieren.
- Waffelteig sollte ca. 20 - 30 Min. vor dem Backen rasten für ein optimales Backergebnis. Sie können den Teig auch am Abend vorher zubereiten und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Backen einmal kurz mit dem Kochlöffel durchrühren.