

Grundrezept Waffeln

ca. 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Waffeleisen

Waffelmasse:

200 g weiche Butter

200 g gesiebter Staubzucker

1 Prise Salz

4 Eier (Größe M)

200 g griffiges Mehl

1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver

Wie mache ich einfach Waffeln?:

1 Waffelmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse ca. 20 Min. rasten lassen und mit dem Kochlöffel kurz nochmals durchrühren.

- 2 Das Waffeleisen erhitzen, mit etwas Speiseöl oder Butterschmalz bestreichen und jeweils eine dünne Schicht Masse eingießen. Das Waffeleisen schließen und die Waffeln beidseitig goldgelb ausbacken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 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.
- Nach dem Backen die Waffeln mit Staubzucker bestreuen und zu Eis, Kompott oder mit Früchten und Schlagobers servieren.