



Buttermilch – Waffeln

Teig:

125g Butter

50g Zucker

2EL Vanillezucker

1Prise Salz

4 Eier (trennen)

250g Mehl

1TL Backpulver

1/8 bis 1/4l Buttermilch oder

1P Vanillepudding

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb gut schaumig rühren. Mehl und Backpulver sieben, löffelweise unter die Butter-Eiermasse geben, die Buttermilch (und/oder den Pudding) zugeben, bis ein dünner Teig entsteht. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Waffeleisen mit Öl einpinseln und einen kleinen Schöpflöffel Teig in das heiße Waffeleisen geben. 4 – 5 Min. Backen.