

## Buttermilch-Waffeln

**Material:** Waffeleisen

**Zeitlicher Aufwand (ohne Ausbacken):** 10-15 Minuten

**Menge:** ca. 12 Waffeln

### Zutaten

150g weiche Butter

120g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

5 Eier (Größe M)

450g Weizenmehl Typ 405

1 Pck. Backpulver

500ml Buttermilch



### Zubereitung

1. Für den Teig Butter zusammen mit Zucker, Vanilleextrakt und Salz mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
2. Nach und nach die Eier dazugeben und alles auf höchster Stufe 2 Minuten schlagen.
3. Mehl mit dem Backpulver mischen und gemeinsam mit Buttermilch unter den Teig rühren.
4. Das Waffeleisen mit Backtrennspray oder Sonnenblumenöl einmalig (bei beschichtetem Eisen) einfetten. Achtung: Ich hatte bereits ein Waffeleisen für belgische Waffeln, bei dem die Backflächen vor jeder Waffel erneut eingefettet werden mussten. Bei einem beschichteten Gerät ist das nicht nötig. Zunächst etwas Waffelteig hineingeben und die Waffel je nach gewünschtem Bräunungsgrad in etwa 4–5 Minuten ausbacken.
5. Etwas Waffelteig hineingeben und die Waffel bis zur gewünschten Bräune ausbacken, das dauert ca. 4-5 Minuten.
6. Auf ein Abkühlgitter legen, damit sie nicht übereinander „schwitzen“ und feucht werden. Wahlweise Puderzucker draufgeben und noch warm genießen.

### Mein persönlicher Tipp:

Klassisch mit Puderzucker schmeckt es mir am besten aber andere Kreationen z.B. mit Himbeeren, Eis oder Sahne sind natürlich auch sehr lecker. Ich freue mich auf Eure Kreationen.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥