Buttermilch Waffeln – dick, weich und fluffig



Für ca. 6 Stück :

125 gr Butter
125 gr Zucker
2 geh.TL selbstgemachter Vanillezucker
(alternativ 2 Pä.Vanillinzucker)
3 Eier
180 gr Buttermilch
250 gr Mehl
2 TL (Weinstein-) Backpulver
½ TL Natron

Zubereitung im Thermomix :

Butter , Zucker, Vanillezucker und die Eier in den Mixtopf geben und **20 Sek. / Stufe 5** verrühren.
Restliche Zutaten zufügen und **10 Sek. / Stufe 7** zu einem Teig verarbeiten.
Eventuell einmal mit dem Spatel alles nach unten schieben und nochmals kurz verrühren lassen.

Ohne Thermomix :

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils gut verrühren.
Mehl mit Backpulver und Natron mischen. Das Mehlgemisch abwechselnd mit der Buttermilch zur Zucker-Butter-Ei-Masse geben und kurz unterarbeiten.
Nicht zu lange, damit der Teig nicht zu zäh wird.

Je nach Gerät die Waffeln jeweils in ca. 4 Minuten backen.

Nach Geschmack und Belieben kann man dem Teig noch einen Schuß Rum oder etwas abgeriebene Zitronenschale beifügen.



Rezept drucken : Buttermilch Waffeln