

# 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  
 $\frac{1}{2}$  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](#)