

Buttermilch-Waffeln

Zutaten für etwa 8 Stück:

125 g zimmerwarme Butter
100 g Puderzucker
1 Vanilleschote
Prise Salz
2 Eier (M)
250 g Weizenmehl Type 405
1 TI Backpulver
200 g Buttermilch
neutrales Öl

Zubereitung:

1. Butter, 80 g Puderzucker, Vanillemark und Salz sehr cremig rühren.
2. Eier nacheinander jeweils ½ Minute gut unterrühren.
3. Mehl und Backpulver sieben.
In mehreren Portionen abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren.
4. Kurz ruhen lassen.
5. Waffeleisen erhitzen, die Backschale dünn mit Öl bestreichen und mit Teig füllen.
Eine Probewaffel backen, um die benötigte Teigmenge und den gewünschten Bräunungsgrad zu ermitteln.
6. Alle Waffeln backen.
Die gebackenen Waffeln in einem sauberen Geschirrtuch im Ofen bei etwa 100 ° C warm halten.
7. Waffeln mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und mit geschlagener Sahne servieren.