



Waffelteig

ZUTATEN (4 Personen):

150 g etwas weiche Butter

150g Zucker

4 Eier

250 g Mehl

1 gestrichenen TL Backpulver

1/2 – 1 TL Zimt

Öl für das Waffeleisen und Puderzucker

ZUBEREITUNG

Butter und Zucker cremig rühren. Eier nacheinander unter den Waffelteig rühren.

Mehl und Backpulver für den Waffelteig mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Waffelteig rühren.

Für jede Waffel 2-3 EL Waffelteig in das Waffeleisen geben.

2. Waffelteig backen

Waffeleisen für den Waffelteig vorheizen und mit etwas weicher Butter fetten.
Waffelteig nacheinander zu Waffeln ausbacken.

Dazu für jede Waffel 2-3 EL Waffelteig in die Mitte des Waffeleisens geben. Beim Schließen verteilt sich der Waffelteig dann gleichmäßig auf der gesamten Backfläche.