Grundteig für Waffeln

Zutaten (für 4 Personen):

- 125 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 3 (Größe M) Eier
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 200 ml Milch

Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und ebenfalls unter die Masse rühren. Milch langsam dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Ein Waffeleisen vorheizen und je 2 gehäufte EL Teig hineingeben. Circa 2 Minuten goldbraun backen. Die Waffeln können pur, mit Puderzucker, frischem Obst, Eis oder Sahne serviert werden.

Sendung/Quelle: Markt
Sendetermin: 05.06.2023
Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen