

## Amerikanische Buttermilch-Waffeln

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### für 6 Portionen

80 ml Pflanzenöl  
500 ml Buttermilch  
2 Eier  
1 Teelöffel Vanillearoma  
260 g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
1 Teelöffel Natron  
1/2 Teelöffel Salz

**Besonderes Zubehör**  
Waffeleisen

Schneid Negatives einfach raus aus deinem Leben! Zum Beispiel Leute, die Dinge sagen wie "Waffeln gibt es nur zum Nachmittagskaffee!" Papperlapapp! Nimm dir stattdessen ein Beispiel an den USA: **Original amerikanische Buttermilch-Waffeln** mit Ahornsirup, Ei und knusprigem Bacon sind hier nämlich ausgewiesene **Frühstücksklassiker!** Aber die Waffelliebe aus Übersee macht nicht etwa beim Morgen halt! Mit knusprigem, gebratenem Huhn machst du die süßen Gebäckstücke auch kurzerhand dinnertauglich. **Süß-salziger Waffelgenuss** geht einfach immer!

Übrigens: Amerikanische Buttermilch-Waffeln backen wesentlich **knuspriger** hoch als unsere deutschen Klassiker. Wunderbar fluffig und leicht süßlich werden sie aber trotzdem und passen so zu all deinen liebsten Toppings.

- 1 -

Waffeleisen vorheizen.

- 2 -

Öl, Buttermilch, Eier und Vanillearoma in einer großen Schüssel vermengen, bis sie eine homogene Masse bilden.

- 3 -

In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen.

- 4 -

Die flüssigen zu den trockenen Zutaten geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

- 5 -

Teig in das vorgeheizte Waffeleisen geben und backen. Fertige Waffeln mit Lieblings-Toppings garnieren.