

## Fluffige Waffeln - das Grundrezept für Herzwaffeln

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Waffeln

500 g Mehl  
4 Teelöffel Backpulver  
165 g Zucker  
6 Eier  
1 Prise(n) Salz  
400 ml Milch  
250 g Butter (zimmerwarm)  
1 Esslöffel Zitronenabrieb

#### Zum Garnieren

frische Beeren  
Puderzucker

#### Besonderes Zubehör

Waffeleisen

- 1 -

Zimmerwarme Butter und Zucker mit dem Handrührgerät oder in einer Küchenmaschine luftig aufschlagen. Eier trennen, Eiweiß beiseite stellen und Eigelbe einzeln unter die Buttermasse schlagen.

- 2 -

Mehl und Backpulver vermischen und portionsweise abwechselnd mit der Milch unter die Butter-Ei-Masse rühren.

- 3 -

Eiweiß mit Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Waffeleisen vorheizen und einfetten. Jeweils eine Kelle Teig (ca. 10 g) ins heiße Eisen geben, zuklappen und goldbraun ausbacken.

- 4 -

Heiße Waffeln nach Belieben mit Beeren und Puderzucker garnieren.

Ok Stopp. Man versucht ja, zu widerstehen... aber wenn jemand Waffeln backt und die ganze Bude nach Paradies riecht - was soll man da machen?! Hier findest du das Grundrezept für super fluffige Herzwaffeln wie bei Omma. Du kannst sie mit allem pimpen, wonach dir ist. Eine Prise Zimt? Passt! Vanille? Rein damit. Dieses Exemplar gönnt sich ein bisschen frisches Zitronenaroma. Jeder so, wie er es am liebsten mag!