

Waffeln

Zutaten:

250g	Butter
350g	Zucker
5	Eier
1	Vanillinzucker
1	Prise Salz
500g	Kartoffelmehl

Waffeln

200g	Butter
500g	Mehl
250g	Zucker
4 Prisen	Salz
4 Päckchen	Vanillinzucker
8 Eier	
1 L Milch	
2 TL Zimt	

Zubereitung:

1. Butter verflüssigen
2. restliche Zutaten dazugeben
3. 15 Minuten ziehen lassen

Susis Waffelteig (kalorienarm)

Zutaten:

250g	Mehl (50% 1050 ; 50% 550er)
0,5 P	Backpulver
2	Eier
0,25 l	Wasser
3(?) P	Vanillezucker und Zucker nach Geschmack
0,125 l	Milch
1	Prise Salz

auf Schlüssel

1 kg Mehl
2 Backpulver (Wein Stein Backpulver)
8 Eier (oder 10 Eier)
4 Vanillezucker
1 L Milch
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
3 gelb. El Kartoffelmehl

Rezept Waffeln

Zutaten: 125g Butter
50g Zucker
2EL Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
250g Küchenmeister Weizenvollkornmehl
1TL Backpulver
125ml Milch (bis 250ml)

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln mit je 2EL Weizenvollkornmehl zugeben und unterschlagen. Das restliche Weizenvollkornmehl mit dem Backpulver sieben und mit 125ml Milch unter den Teig rühren. So viel Milch zugeben, dass ein zähflüssiger Teig entsteht.

Das Waffeleisen fetten und erhitzen. Jeweils einen kleinen Schöpflöffel Teig in das heiße Waffeleisen geben und die Waffeln 4-6 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Waffelteigrezept (ca. 30 Waffeln)

1 kg	Weizenmehl
2 Pck.	Backpulver
10 Pck.	Vanillinzucker
3 Prisen	Salz
7	Eier
0,5 l	Wasser
0,5 - 0,7 l	Milch
	Zimt u. Zucker nach Belieben