

# Rezept Waffelteig

## Rezept Waffelteig

Bei süßen Waffeln macht nicht nur das Essen, sondern auch das Backen Spaß.

### Zutaten:

6 Eier  
250 g Butter  
150 g Zucker  
500 g Mehl  
1/2 TL Backpulver  
3 Packungen Vanillezucker  
1/2 l Milch  
1/4 l Mineralwasser

### Zubereitung:

Bei der Zubereitung des Waffelteiges sollte man darauf achten, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben, d.h. diese sollten nicht direkt aus dem Kühlschrank heraus verarbeitet werden.

Die Butter zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Salz in einer Schüssel mit dem Rührgerät schaumig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe solange unter die Buttermasse rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

Anschließend das Mehl mit dem Backpulver mischen und in Abwechslung mit der Milch in die Butter-Ei-Masse sieben und dabei gut verrühren. Nun wird noch der Sprudel eingearbeitet und die Mischung zu einem glatten Teig verarbeitet.

Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Waffelteig heben.

Das Waffeleisen aufheizen, etwas Fett hineingeben und mit einer Schöpfkelle den Waffelteig einfüllen. Nur noch goldgelb backen und fertig sind die Waffeln!

Diese können jetzt, entweder nur mit Puderzucker bestäubt oder mit Sahne und Erdbeeren oder Kirschen belegt, serviert werden. In den heißen Sommertagen eignen sich die Waffeln auch hervorragend als Beilage zu (Vanille-)Eis.

Noch ein kleiner Tipp zu dem Waffeleisen: dieses nach jedem Gebrauch gründlich von allen Teig und Fettresten befreien, ansonsten würden diese Reste bei dem nächsten Gebrauch erneut mitgebacken werden und so den leckeren, frischen Geschmack der Waffeln „ruinieren“.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)