

Buttermilchwaffeln



Fotos Maren Grau-Soumana Mayaki

Nach dem Rezept aus dem Kuriositätenladen und von Maren Grau-Soumana Mayaki auf CC umgeschrieben.

Zur Zubereitung im KA-Waffeleisen bzw. Waffeleisen für belgische Waffeln

Zutaten:

5 Eier Gr. M

1 Prise Salz

300 g Rohrohrzucker (Alnatura)

Vanille nach Geschmack und Bedarf

250 gr gebräunte Butter

400 ml Buttermilch

500 g Mehl Typ 550

1 TL Backpulver

1 TL Natron

Zubereitung:



Die Butter ohne Röhrelement bei 140 Grad in ca 6 min bräunen und abkühlen lassen.

Eier mit Salz und Zucker in ca 7 min mit dem Ballonbesen (den behalte ich nun drin) schaumig aufschlagen. Die gebräunte Butter gut unterrühren und nun abwechselnd Mehl (mit Backpulver & Natron) und Buttermilch auf Stufe eins unterrühren.



Waffeleisen (belgisches) vorheizen und die Waffeln in ca 4 min ausbacken.

Die Waffeln können nun noch mit Mandeln, Haselnüssen oder ähnlichem im Teig gebacken werden.

Die Waffeln haben einen kuchigen Charakter und können sehr gut eingefroren werden und lassen sich toll aus dem Toaster aufwärmen.

