

# WAFFELN-GRUNDREZEPT

Zubereitungszeit: 10-15 min - Backzeit: 20-30 min - Menge: ca. 10 Waffeln

## -ZUTATEN-

### Teig:

3 Eier (150 g)  
225 g Milch  
1 TL Vanilleextrakt  
125 g Butter (Raumtemperatur)  
125 g Zucker  
1 Prise Salz  
250 g Weizenmehl (Type 405)  
2 TL Backpulver

## -ZUBEREITUNG-

### Teig:

1. Schlage die Eier mit der Milch und dem Vanilleextrakt schaumig auf.
2. In einer anderen Schüssel rührst du die Butter mit dem Zucker und dem Salz cremig, bis sich der Zucker mit der Butter gut verbunden hat (ca. 5 Minuten).
3. Rühre nun nach und nach die Eier-Milch-Mischung unter die Masse, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
4. Mische das Mehl mit dem Backpulver, siebe es und rühre beides kurz unter den Teig.
5. Heize nun das Waffeleisen auf und, wenn nötig, öle es mithilfe eines Pinsels ein bisschen ein.

# REBECCAS PATISSERIE



- BACKEN UND KOCHEN FÜR KLEIN UND GROß -

6. Gib nun ca. 3 EL Waffelteig in das Waffeleisen und lass die Waffeln schön goldbraun backen.

Tipp: Nicht die Waffeln heiß übereinander stapeln, sondern auf einem Kuchengitter ausdampfen lassen.

VIELEN SPAß BEIM NACHBACKEN!

DEINE REBECCA

