



WAFFELN MIT BUTTERMILCH / SALLYS BASICS / GRUNDREZEPT



Ich verrate euch das Geheimnis für leckere Buttermilchwaffeln, die außen knusprig und innen saftig sind.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

ZUBEREITUNG WAFFELTEIG

Verrühre Mehl mit Stärke, Backpulver, Natron, Salz und Zucker mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel. Füge das Vanilleextrakt, die flüssige, aber nicht heiße Butter, die Eier und etwas Buttermilch ein und rühre den Teig glatt. Füge so viel Buttermilch hinzu, dass ein glatter, nicht zu dünner Teig entsteht. Lass ihn 10 Min. quellen.

WAFFELN BACKEN

Erwärme das Waffeleisen. Ich arbeite mit einem Waffeleisen für dicke, belgische Waffeln. Fette das Waffeleisen leicht mit Backtrennspray und fülle den Teig hinein. Für dicke Waffeln 1,5 – 2 Schöpfkellen, für dünne Waffeln ca. 1 Schöpfkelle (je nach Waffeleisen). Backe die Waffeln goldbraun aus. Lege sie zum Abkühlen auf ein Abkühlgitter, damit sie nicht durchweichen. So können sie etwas abkühlen und werden außen kross und innen saftig. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Verfeinere den Teig mit dem Abrieb einer unbehandelten Zitrone, mit Zimt, geschmolzener Schokolade, einem Schuss Rum, Schokoladendrops, Baileys, etc.

ZUTATEN FÜR 8 BELGISCHE WAFFELN ODER 16-20 DÜNNE WAFFELN:

WAFFELTEIG:

- 350 g** Mehl
- 100 g** Speisestärke
- 1 TL** Backpulver
- ½ TL** Natron
- 1 Pr.** Salz
- 150 g** Zucker
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 150 g** Butter (flüssig)
- 3** Eier
- 750 ml** Buttermilch
- Backtrennspray