

# Waffeln TW

Grundrezept für Süße Waffeln ohne Waffeleisen

---

**Zutaten:** für 8 st. Waffeln (zwei Matten)

3 St. Eier

1 Prise Salz

100 gr. Zucker

200 ml Milch

175 gr. Mehl

1 TL. Backpulver

90 gr. flüssige Butter

ggf. Vanille, Zitrone oder Zimt nach Geschmack

**Zubereitung:**

Eier, Zucker und Salz schaumig rühren. Milch, Mehl mit Backpulver, und ggf. Aromen, zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die flüssige Butter unter Rühren.

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Den Waffelteig in zwei Tupper-Waffel-Matten gleichmäßig verteilen, und 15 Min. old-braun backen. Vor dem servieren die Waffeln etwas abdampfen lassen, und mit Obst, Eis, Sahne oder nach Geschmack Servieren.

**Tip:**

Nach 12 Min. die Waffeln aus der Matte kippen und weitere 3 Min. ohne Matte frei backen. Nun werden die Waffeln auch von der unteren Seite braun und etwas knusprig.

**Historie:**

27.3.2022 erstes mal frei gebacken. super

---

[Kuchen](#)

[Essen und Mehr](#)

---

From:

<http://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<http://www.ddws.de/waffel:waffeln>

Last update: **19.04.2022 13:09**

