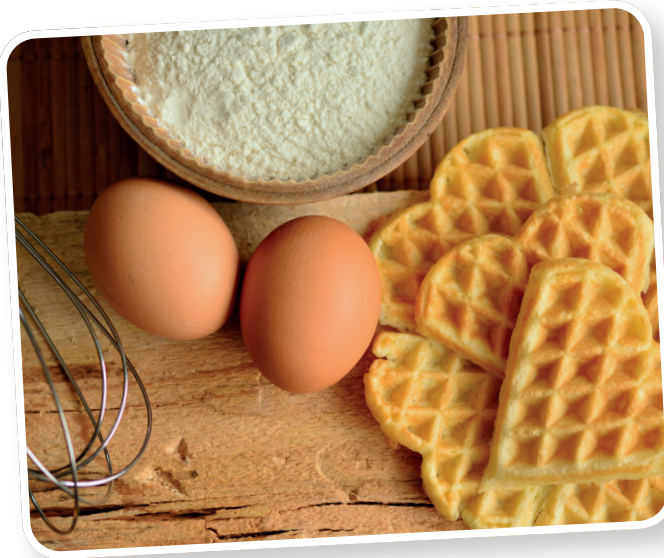




🕒 20 Min

🕒 20 Min



Buttermilchwaffeln mit Apfelmus

Zutaten für 4 Waffeln:

- 4 Eier
- 125 g Butter
- 1 Pck Vanillezucker
- 100 g Vollkornmehl
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 250 g Buttermilch
- 1-2 EL Zucker
- Prise Salz
- Zusätzlich: Waffeleisen

Dauer:

Zubereitung: 20 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Zubereitung:

Butter mit Eiern und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann Mehl, Backpulver, Buttermilch, Zucker und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Circa 10 Minuten quellen lassen.

In einem Waffeleisen die Waffeln goldgelb backen. Dazu schmeckt (selbstgemachtes) Apfelmus wunderbar!

Variation:

Waffeln schmecken mit Zimt besonders gut.

