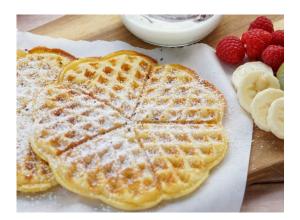


## Einfache Buttermilchwaffeln

## **Zutaten:**

- 500 g Weizenmehl
- 500 ml Buttermilch
- 250 g Butter
- 8 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver



**Arbeitszeit:** ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

## **Zubereitung:**

- 1. Schmelze die Butter. Rühre sie mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig.
- 2. Gib das Mehl, die Eier, den Vanillezucker, das Backpulver und das Vanillepuddingpulver hinzu und mixe alles schaumig.
- 3. Rühre zum Schluss die Buttermilch unter.
- 4. Backe den Waffelteig portionsweise im Waffeleisen aus.

Du kannst die Waffeln im Kühlschrank 3-4 Tage aufbewahren und auch einfrieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.