

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](#).

