

# Fettarme Buttermilchwaffeln

Dieses Rezept macht immer eine gute Figur: Fettarme Buttermilchwaffeln schmecken zur Kaffeejause oder einfach so.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

400 ml	Buttermilch
250 g	Mehl
70 g	<a href="#">Zucker</a>
1 TL	Backpulver
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 EL	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Schuss	Öl
4 TL	Staubzucker (zum Bestreuen)

## Zubereitung

1. Für **Fettarme Buttermilchwaffeln** zunächst Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker vermischen. Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen und das Eigelb mit der Buttermilch verrühren.
2. Eier-Buttermilch mit der Mehl-Mischung zu einer glatten Masse verrühren, dann vorsichtig den Eischnee unterheben.
3. Waffeleisen falls nötig mit etwas Öl einpinseln und darin portionsweise Waffeln backen. Nach Belieben Waffeln mit Staubzucker bestäuben und servieren.

## Tipp

Als Variante kann der Teig für Fettarme Buttermilchwaffeln anstatt mit Vanillezucker mit etwas abgeriebener Zitronenschale zubereitet werden.