Vanillewaffeln

Für den süßen Snack zwischendurch bietet sich dieses einfache Rezept für Vanillewaffeln geradezu an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

130 g	Buchweizenmehl
130 g	Butter
2 TL	Backpulver
4 Stk.	Eier
1 Stk.	Vanilleschote
1 EL	Butter (zum Einfetten)
100 g	Vollrohrzucker
200 ml	Wasser
130 g	Weizenvollkornmehl

Zubereitung

1. Für die Vanillewaffeln zuerst die Vanilleschote längs halbieren. Mit einem scharfen Messer das Mark herauskratzen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren und nacheinander Eier und Vanillemark unterrühren.

2. Das Waffeleisen vorheizen und mit etwas Butter einfetten. Buchweizenmehl, Weizenvollkornmehl und Backpulver vermischen und in den Teig hineinsieben. Wasser hinzufügen, so dass sich ein zähflüssiger Teig bildet. Diesen portionsweise im Waffeleisen zu goldbraunen Waffeln backen und warm stellen oder sofort servieren.

Tipp

Die Vanillewaffeln mit Vanilleeis, Schokoladensauce oder frischen Früchten servieren.