

Buttermilch-Waffeln

Die Buttermilch-Waffeln mit Zartbitterschokolade sind kinderleicht zubereitet. Ein einfaches und schnelles Rezept für eine köstliche Nachspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
80 g	Butter
200 g	Buttermilch
100 g	Zucker
200 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
30 g	Zartbitterschokolade
1 TL	Zitronenabrieb

Zubereitung

1. Für die **Buttermilch-Waffeln** die Eier mit Zucker schaumig schlagen. Die Butter erwärmen, hinzugeben und weiter schlagen.
2. Die Zartbitterschokolade fein hacken und mit der geriebenen Zitronenschale zur Masse geben.
3. Das Mehl mit Backpulver versieben und mit der Buttermilch unter die Teigmasse heben.
4. Das Waffelblech mit etwas Öl einpinseln, erhitzen und die Waffeln ausbacken.

Tipp

Die Buttermilch-Waffeln mit Staubzucker bestäuben und Schokoraspeln garnieren.

