Sauerrahm-Waffeln

Die Sauerrahm-Waffeln schmecken besonders saftig und köstlich. Mit diesem Rezept verwöhnst du deine ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

250 g	Weizenmehl
2 Stk.	Eier
100 g	Zucker
250 g	Sauerrahm
80 g	Butter
100 ml	Mineralwasser
1 TL	Backpulver
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
	Butter (zum Befetten)

Zubereitung

1. Die Eier mit Sauerrahm, geschmolzener Butter, Zucker, und Vanillezucker glatt rühren. Mehl mit Backpulver und einer Prise Salz hinzugeben und vermischen. Das Mineralwasser zum Teig rühren.

2. Das Waffeleisen mit Butter einfetten und die Sauerrahm-Waffeln portionsweise backen.

Tipp

Mit Staubzucker bestäuben und Kompott, Früchte, Beeren oder Marmelade zu den Waffeln reichen.