

# 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.	<a href="#">Eier</a>
100 g	<a href="#">Zucker</a>
250 g	Sauerrahm
80 g	<a href="#">Butter</a>
100 ml	Mineralwasser
1 TL	Backpulver
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
<a href="#">Butter</a> (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.