

Butter-Waffeln

Das einfache Rezept für die gebackenen Butter-Waffeln ist bei Groß und Klein sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

125 g	Butter
1 EL	Zucker
4 Stk.	Eier
250 g	Mehl
250 ml	Milch
1 Prise	Salz
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
	Öl

Zubereitung

1. Für die feinen **Butter-Waffeln** die Eier trennen. Die weiche Butter mit Zucker und Eidotter schaumig rühren. Abwechselnd Mehl und Milch zugeben. Zitronenschalen-Abrieb und Salz zugeben und zu einer Teig-Masse verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.
2. Das Waffeleisen vorheizen, vor dem ersten Gebrauch leicht mit Öl einfetten. Den Teig löffelweise einfüllen und goldgelbe Butter-Waffeln backen. Die Waffeln nach Belieben warm oder kalt servieren.

Tipp

Die köstlichen Butter-Waffeln mit Staubzucker bestäuben oder mit süßer Marmelade deiner Wahl bestreichen.