

## Waffel - Grundrezept

Kategorien: Waffel, Grundrezept

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter oder Margarine
150	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Backpulver
150	ml	Milch
120	Gramm	Zucker
		Salz
3		Eier
		Margarine zum Einfetten

### Anleitung:

Butter oder Margarine in Stücke schneiden und in einem Topf auf 2 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 langsam schmelzen lassen. Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver mischen. Milch dazugießen, alles mit dem Handrührgerät verrühren. Zucker, 1 Prise Salz und die Eier dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluß die abgekühlte, aber noch flüssige Butter oder Margarine unterrühren. Den Teig 20 Min. ruhen lassen. Das Waffeleisen vorheizen. Beide Seiten dünn mit flüssiger Margarine bestreichen (Kuchenpinsel). Ein bis zwei Kellen Waffelteig auf die untere Seite gießen. Das Waffeleisen schließen und die Waffel in 4 - 5 Min. backen. Auf diese Weise nacheinander acht Waffeln backen. Auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Mit Früchten, Kompott, Eis oder Obstsalat servieren. Tips: Statt mit Milch kann man den Waffelteig auch mit Schlagsahne zubereiten, Der Teig wird noch etwas lockerer, wenn man die Eier trennt und dann das Eiweiß als Eischnee unterhebt. Das Grundrezept ohne Zucker und statt Butter mit Speckwürfeln und etwas Öl zubereiten. Mit Salat oder zu Käse servieren. Die meisten Waffeleisen haben heute eine Antihafbeschichtung, so daß man zum Bepinseln nur sehr wenig Margarine braucht, oder ganz darauf verzichten kann, wenn man das Eisen häufiger benutzt. Nach dem Backen das Waffeleisen mit Küchenpapier abwischen und eine Lage sauberes Küchenpapier dazwischenlegen, das das restliche Fett aufsaugt.