

Winterliche Waffeln

Waffeln sind ein Klassiker der Weihnachtszeit.

Wie ihr sie ganz schnell Zuhause nachmachen könnt, erklären wir in unserem Rezept weiter unten.

Damit sie besonders weihnachtlich werden, könnt ihr zum Beispiel Spekulatiusgewürz oder gemalenen Zimt, gemahlene Kardamom und gemahlene Nelken hinzugeben.

Die Waffeln schmecken aber natürlich auch ohne zusätzliche Gewürze.

Viel Spaß beim Nachbacken und Naschen! ❄️

Zutaten

- 250 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Zucker
- 130 g Butter
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- Öl fürs Backen

Nach Geschmack:

- Spekulatiusgewürz

oder

- 1 Tl Zimt (gemahlen),
- ½ Tl Nelken (gemahlen),
- 1 MS Kardamom (gemahlen)



Waffelberg Nahaufnahme; Bild: Internet-ABC



Schritt 1:

Butter frühzeitig aus dem Kühlschrank holen, damit sie weich ist.

Eier aufschlagen.

Butter und Zucker abwiegen.

Eier, Vanillezucker, weiche Butter und Zucker miteinander vermischen. Je nach Geschmack Gewürze hinzugeben oder weglassen.

Schritt 2:

Mehl abwiegen und mit dem Backpulver in einer eigenen Schüssel mischen.

Danach zu den anderen Zutaten geben und verrühren.

Milch abmessen und ebenfalls unterrühren.

Schritt 3:

Waffeleisen vorheizen.

Anschließend Waffeln mit etwas Öl ausbacken.

Tipp:

Je nach Waffeleisen benötigt ihr mehr Teig. Die Waffeln gehen aber noch im Waffeleisen auf.

Hier müsst ihr die richtige Menge für euer Waffeleisen austesten.