

Buttermilchwaffeln im Waffeleisen

Zutaten:

250 Gramm	Butter
250 Gramm	Zucker
8	Eier
500 Gramm	Mehl
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Päckchen	Backpulver
1 Päckchen	Vanillepuddingpulver zum Kochen
500 ml	Buttermilch



Zubereitung:

1. Die Butter und den Zucker schaumig schlagen
2. Danach die Eier zu der Masse hinzugeben und weiter schaumig schlagen
3. Dann das Mehl, das Backpulver, Vanillezucker und das Puddingpulver mit dem Handmixer unterrühren
4. Zuletzt die Buttermilch langsam während des Schlagens dazu gießen
5. Den Teig mit einem Soßenlöffel in das Waffeleisen geben und die Waffeln backen
6. Nun könnt ihr noch die Waffeln dekorieren, wie ihr möchtet. Eis schmeckt besonders gut dazu ☺

Lasst euch die Waffeln schmecken!