

Bergische Waffeln

Zutaten I ca. 6 Stück

125 g	weiche Butter
75 g	Zucker
1 Pck.	Vanille-Zucker
1 Priesse	Salz
2	Eier
250 g	Weizenmehl
1/2 TL	Backpulver
180 ml	Buttermilch
2 EL	Honig
	Speiseöl für das Waffeleisen
	Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 20 Min, Backzeit: ca. 15 Min.

Zubereitung:

- Waffeleisen vorheizen.
- Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührstäbe) geschmeidig rühren.
- Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unterrühren bis eine cremige Masse entsteht.
- Jedes Ei etwa 1 Minute auf höchster Stufe unterrühren.
- Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch hineintrühren.
- Honig dazugeben und ebenfalls verrühren.
- Das Waffeleisen einfetten und den Teig darin portionsweise goldbraun ausbacken. Die fertigen Waffeln auf einem Küchenrost auskühlen lassen und vor dem servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipp:

Traditionell werden die bergischen Waffeln mit Sauerkirschen und Sahne serviert.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 130 g á Portion:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
311 kcal	15,2 g	37,7 g	6,0 g	42,8 mg

