

Rezept für ca. 4 x 2 Waffeln

Im Optimalfall haben die Zutaten Raumtemperatur.

Folgende Zutaten in zwei verschiedenen Rührschüsseln vermischen.

Große Rührschüssel

100g (zerlassene) Butter
125g Zucker
1 P. Vanillinzucker
3 Eier

Kleinere Rührschüssel

½ P. Backpulver (ca. 7g)
250g Mehl

- (1) Mehl/Backpulver und Sprudelwasser (ca. 125ml) abwechselnd unterrühren, so dass ein dickflüssiger Teig entsteht.
- (2) Teig mind. 25 / max. 60 Minuten vor dem Backen ruhen lassen.
- (3) Backen!
- (4) Waffeln auf ein Rost legen, sofern sie nicht sofort gegessen werden.

Quelle: Bedienungsanleitung Cloer Typ 110 / 1329 / 1445 / 1620 / 1621 / 1629