

Das Rezept

Sonnenwirbel-Waffelteig



Zutaten

(für 1 Schüssel Buttermilch-Waffeln)

- * 250g weiche Butter
- * 100g Zucker
- * 2 Päckchen Vanillezucker
- * 1 Prise Salz
- * 8 Eier
- * 500g Mehl
- * 2 Teelöffel Backpulver
- * ¼-½ Liter Buttermilch

1. Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz schaumig rühren.
Die Eier **NACHEINANDER** einrühren!
Wichtig!! Damit der Teig emulgiert, sonst lässt er sich nicht gut verarbeiten.
2. Das Mehl mit dem Backpulver sieben. Löffelweise abwechselnd mit der Hälfte der Buttermilch in die Schaummasse einrühren. So viel mehr Buttermilch zugeben, dass ein dünnflüssiger Teig entsteht.