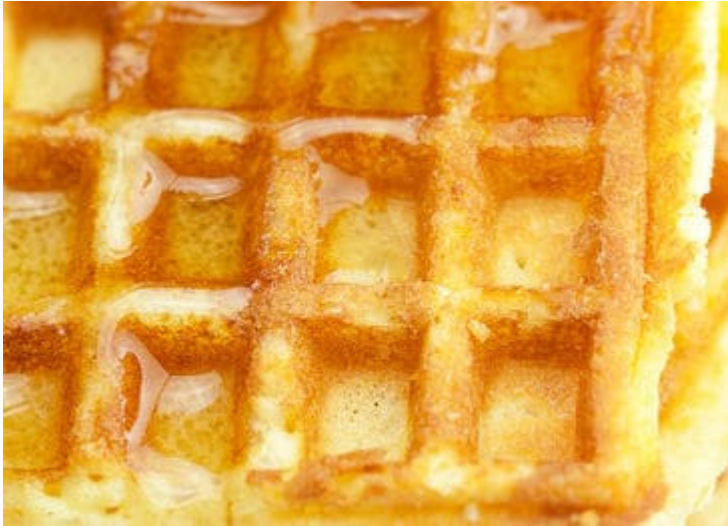


# Waffel Teig hausgemacht



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Mit warmen Früchten, Confitüre, Eiscrème, Schlagsahne etc

## Zutaten

- 100 g warme Butter
- 250 g Mehl, gesiebt
- 0,350 l Milch
- 200 g Crème double / creme fraiche
- 8 ganze Eier
- 150 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- Prise Salz,
- 1 Päckchen Backpulver

## Zubereitungsart

## Schritt1

Den Zucker und die warme Butter mit dem Küchenmixer schaumig rühren bis sich der Zucker aufgelöst und sich das Volumen vergrößert hat.

## Schritt2

Das gesiebte Mehl, das Backpulver dazu geben, intensiv weiterrühren, die Eier einzeln darunter arbeiten. Zuletzt die Crème double dazu geben.

**Rezeptart:** Sonstige **Tags:** beliebt, lecker, massen, teige

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)305
- Fett (g)17
- KH (g)31
- Eiweiss (g)8
- Ballast (g)1
- Zucker (g)16

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/waffel-teig-hausgemacht/>