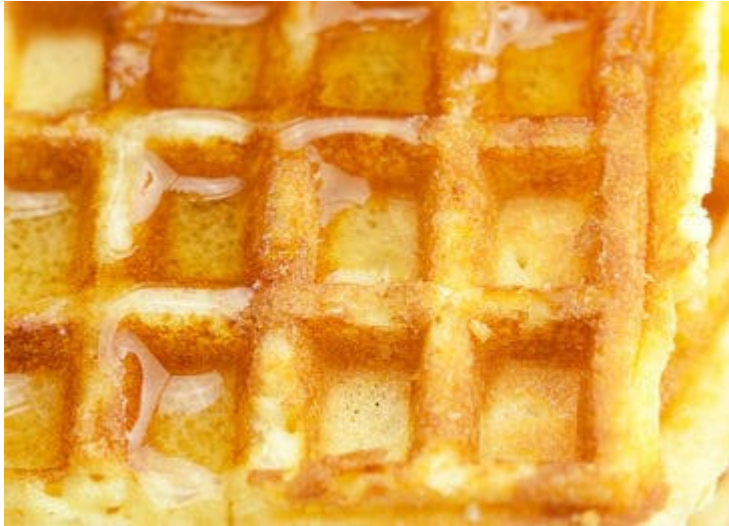


Waffel Teig hausgemacht



- **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/>