

Buttermilch-Waffeln

[Kuchen](#)



- 125 g Butter
- 50 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/8 bis 1/4 L Buttermilch

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier in der [großen Nixe](#) mit dem [Schneebesen](#) gut schaumig rühren.

Mehl und Backpulver sieben, löffelweise unter die Butter-Eiermasse geben, bis ein dünner Teig entsteht.

Waffeleisen mit Öl einpinseln und einen kleinen Schöpflöffel Teig in das heiße Waffeleisen geben und backen.

Ich persönlich erwärme die Butter zuvor in der [großen Nixe](#) kurz in der Mikrowelle.