



REZEPT REITER-WAFFELN

BELGISCHE WAFFEL

Zutaten

300g Mehl
100g geschmolzene Butter
10 g Backpulver
2 Eier
1 Prise Salz
75 g Zucker
½ L Milch

Mehl und Backpulver vermischen. Eine Mulde in der Mitte bilden, Salz, Zucker, Butter und Eier hinzufügen. Langsam rühren und die Milch nach und nach unterrühren. 1 Stunde ruhen lassen.

KLASSISCHE WAFFEL

Zutaten

125 g weiche Butter
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
250 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
200 ml Milch

Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier nacheinander unter den Waffelteig rühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

