



Der Klassiker

# Omas Waffeln

---

Herrlich fluffig

[www.omasrezeptewelt.de](http://www.omasrezeptewelt.de)

# Omas Waffeln

## Zutaten (für etwa 16 Stück):

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 6 Eier
- 500 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ca. 500 ml Milch
- 1-2 EL Mineralwasser
- 2 Päckchen Vanillezucker
- etwas Öl für das Waffeleisen

## Zubereitung:

Zunächst die Eier trennen und das Mehl mit Backpulver mischen. Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig rühren. Die Mehlmischung unterrühren, danach die Eigelbe, Mineralwasser und die Milch zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Das Waffeleisen vorheizen (hohe Stufe, ich nehme immer Stufe vier von fünf) und die Backflächen dünn mit Öl bepinseln.

Danach einen Schöpflöffel vom Waffelteig in die Mitte des Waffeleisens geben, etwas verteilen und schließen. Der Teig füllt nun die gesamten Backflächen aus. Die Waffeln ca. 2-3 Minuten backen, bis sie goldgelb sind und duften. Weitere Waffeln backen, bis der Teig verbraucht ist.

Die fertigen Waffeln nach Geschmack mit Puderzucker, Zimt, Ahornsirup, Sauerkirschen und Sahne oder sonstigen leckeren Zutaten garnieren und genießen.

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern und Video gibt es auf:

<https://www.bellasblog.de/omas-rezepte/süß/waffeln/>