

Buttermilch-Waffeln

Leicht salzig, außen kross, innen fluffig. Buttermilch-Waffeln sind Teil eines typisch amerikanischen Frühstücks und verdammt lecker. Ob klassisch mit Speck und gebackener Tomate oder als vegetarische Variante mit frischen Früchten und Schlagsahne. Nur eins sollte hier nicht fehlen: Ahornsirup! Und davon reichlich. Da die amerikanischen Waffeln deutlich knuspriger als belgische Waffeln sind, können sie besonders viel davon aufsaugen. Klingt köstlich? Ist es auch!



Buttermilch-Waffeln | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (10 Stück | 5 Doppelwaffeln): 500 Milliliter Buttermilch | 250 Gramm Mehl | 75 Milliliter geschmacksneutrales Pflanzenöl + 1 bis 2 Esslöffel zum Einfetten des Waffeleisens | 2 Eier | 1 Teelöffel Vanillezucker | 2 Teelöffel Backpulver | 1 Teelöffel Natron | 0,5 Teelöffel Salz



Buttermilch-Waffeln | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Waffeleisen vorheizen. 2. Alle Zutaten miteinander vermengen. 3. Waffeleisen nacheinander knusprig ausbacken. 4. Auf einem Kuchengitter lagern, bis alle Waffeln fertig sind. Wenn du die Waffeln dabei warm halten möchtest, kannst du das Kuchengitter bei 80° Grad in den Ofen stellen und die Tür einen Spalt auflassen.

Dazu passt hervorragend: [Schoko-Beeren-Sauce](#) und Cappuccino aus [Schoko-Cappuccino-Pulver](#)! Probier auch mein Rezept für [Waffeln mit heißen Kirschen](#)! Jetzt noch mehr Rezepte für ein [süßes Frühstück](#), weitere [amerikanische Rezepte](#), [Eierspeisen](#) und [Feingebäck](#) entdecken!

Nährwerte/Boden: 196 Kalorien | 9,9 Gramm Fett | 20,8 Gramm Kohlenhydrate | 5,8 Gramm Eiweiß