

# Anitas Rezept für Buttermilch Waffel

## Geeignet für Bubble Waffeln / Lolly-Waffeln

### Zutaten:

- 150 g weiche Butter
- 80 g Zucker -> **ich nehme Birkenzucker**
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillepaste
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb
- 2 Eier
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 250 ml Buttermilch (falls du keine zur Hand hast: durch Milch und 1 TL Zitronensaft ersetzen)



### Mögliches Topping für **Bubble-Waffeln**:

- ✓ Schokocreme / Nutella
- ✓ Schlagrahm / Nougatsplitter
- ✓ Zuckerstreussel / Schokostreussel
- ✓ Früchte / Mini-Marshmallows
- ✓ usw.

### Für **Lolly-Waffeln** braucht es zudem:

- ✓ Holzspiesse oder Papierstrohhalm
- ✓ 100-150 g Schokolade nach Belieben
- ✓ Zuckerstreussel, Nonparilles, o.ä.

### Teig Herstellung:

- Butter, Zucker und Salz in Kenwoodmaschine gut aufschlagen.
- Vanillepaste und Zitronenabrieb unterrühren.
- Eier einzeln etwa 30 Sekunden unterschlagen.
- Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der Buttermilch unter die Masse rühren.

### Backanleitung:

**Bubble Waffeleisen** erhitzen und leicht fetten (Backspray)

Teig von der Mitte her nach Aussen einfüllen/verstreichen

Waffeleisen sofort umdrehen, 1.5 Minuten backen

Waffeleisen erneut umdrehen, 1.5 Minuten fertig backen

Mit Holzspachtel herausnehmen (nie mit Metallgabel o.ä.) und auf Gitter auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Früchten/Schokosplitter/Schlagrahm verzieren, so wie du Lust hast

**Waffel-Lolly-Maker** erhitzen und leicht fetten (Backspray)

Teig mit "Häufchen" in die Mulden füllen. Deckel schliessen und goldgelb backen.

Mit Holzspachtel herausnehmen (nie mit Metallgabel o.ä. )

Die Spiesse/Papierstrohhalm nach dem Backen in die fertige Waffel schieben, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für den Schokoüberzug die Schokolade hacken und über einem heissen Wasserbad schmelzen.

1/3 der Waffeln in die Schokolade tauchen, etwas abtropfen lassen, mit Zuckerstreussel verzieren

Idee: Bei einer Waffelparty kann jeder selber seine Waffel in die Schokolade tauchen und nach Lust und Laune mit Zuckerstreussel verzieren.