



# Herz-Waffeln Grundrezept

Zubereitungszeit: 15 Minuten + ca. 3 Minuten Backzeit/Waffel

Ruhezeit: keine

Grundmenge: 6 Waffeln

## Zutaten:

- 125 g Butter
- 50 g Zucker
- 3 Eier
- 250 g Weizenmehl Type 405
- 2,5 TL Backpulver
- 200 ml Milch

## Sonstiges:

- Herz-Waffeleisen
- Puderzucker



## Zubereitung:

1. Butter und Zucker schaumig schlagen
2. Nach und nach die Eier unterrühren
3. Abwechselnd Mehl, Backpulver und Milch hinzufügen und gut unterrühren, bis ein dickflüssiger Teig entstanden ist
4. Ca. 3 EL Teig ins heiße Eisen geben und Waffeln goldbraun ausbacken
5. Mit Puderzucker bestäuben und direkt servieren

Je nach Geschmack können diese auch noch mit 60 g Kakaopulver zu Schoko-Waffeln gewandelt werden.