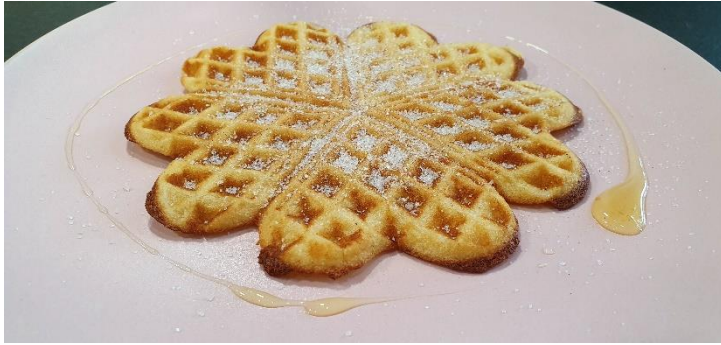


# Honig-Waffeln

---



## **Zutaten (15 Stück):**

- 180 g Butter
- 300 g Mehl
- 60 g Vanillezucker
- 1/2 Pkt. Backpulver
- 3 Eier
- 125 g Honig (flüssig)
- 1 Prise Salz
- 250 ml Milch
- ggf. Zimt & Zucker (zum Bestreuen)
- etwas Butter zum Auspinseln

## **Zubereitung:**

Butter, Vanillezucker und Salz aufschlagen.

Die Eier einzeln zufügen und dann den Honig die Milch zugeben.

Nun das Mehl mit Backpulver mischen, in den Teig sieben und gemeinsam mit der Milch unterrühren und cremig aufschlagen.

Das Waffeleisen mit Butter einfetten, 2 EL Teig einfüllen, die Waffel bis zur gewünschten Bräune ausbacken und dann aus dem Waffeleisen holen.

So verfahren, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Die Waffeln mit Zimt-Zucker bestreut servieren.

## **Tipp:**

Wie immer, schmecken zu den Waffeln auch Eis und Sahne sehr lecker.

***Nährwertangaben: 227 kcal pro Stück, 26 g KH pro Stück***