

# Schmand-Waffeln

Die himmlisch zarten, schmackhaften Schmand-Waffeln überzeugen auf ganzer Linie! Kinderleicht in der Zubereitung und so lecker!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende



Für 6 Stück

## Für den Teig:

200g Schmand oder Sauerrahm (ggf. laktosefrei)

3 Eier

80g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis

ODER 160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#)

gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 TL Backpulver

## Außerdem:

Speiseöl zum Ausbacken

1. Schmand oder Sauerrahm, Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und verrühren.

2. Glutenfreies Mehl und Backpulver zugeben und einen gleichmäßigen Teig herstellen. Den Teig im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

3. Den Teig portionsweise in ein heißes, gefettetes Waffeleisen geben und die Waffeln goldgelb ausbacken.

**Milchfrei – Tipp:** Schmand oder Sauerrahm durch eine vegane Alternative auf Sojabasis tauschen.

**Fruktosearm – Tipp:** Zucker durch 100g Getreidezucker ersetzen. Vanillezucker durch einige Tropfen Vanillearoma austauschen.

**Anmerkung:** Mit Kirschkompott und Schlagsahne schmecken die Waffeln besonders lecker!





