Waffeln

Klassische Waffeln – besonders lecker mit süßem Belag!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für ca. 10 Stück

100g Butter oder Margarine
45g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
400ml Milch (ggf. laktosefrei)
½ P. Backpulver
1 Prise Zimt

1. Die Butter oder Margarine, Zucker, Salz und Eier zu einer dick-cremigen Schaummasse rühren.
2. Alle restlichen Zutaten zur Schaummasse geben und gut verrühren. Teig 30 Minuten ruhen lassen.
3. Den Teig portionsweiße im Waffeleisen goldgelb ausbacken.

Tipp:
Je nach Geschmack und Verträglichkeit kann der Teig mit Vanillezucker, Zitronenschale oder einem Schuss Rum verfeinert werden.


rezepte-glutenfrei.de