

## Waffeln - Grundteig salzig und süß

### Zutaten

- 100 g Butter
- etwas Zucker
- 3 Ei(er)
- 375 ml Milch, 1,5% Fett
- 300 g Mehl
- 0,5 large Backpulver
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- etwas Salz

### Zubereitung

1. In einer Schüssel Butter mit Zucker, Salz und Eiern mit einem Handrührgerät cremig rühren.
2. Milch dazugeben. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig rühren.
3. Ein Waffeleisen aufheizen und mit etwas Sonnenblumenöl einpinseln. Den Teig nacheinander im Waffeleisen goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenrost auskühlen lassen. Dieser Grundteig kann mit weiteren herzhaften Zutaten verfeinert werden wie z.B. frische Kräuter, geraspeltes Gemüse oder Käse.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	24 g
Energie	225 kcal
Fett	11 g
Protein	7 g

🕒 30 Minuten

⊕ 10 Stücke