Belgische Waffeln

Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Rührgeräts hell schaumig aufschlagen. Ein Ei nach dem anderen zufügen und gründlich unterrühren.
Mehl, Backpulver und Salz mischen, abwechselnd mit der Buttermilch unter den Teig rühren.
Das Waffeleisen erhitzen. Mit etwas Butter einfetten und jeweils eine kleine Kelle Teig pro Waffel hineingeben. Die Waffeln in 4-6 Minuten goldgelb backen.
Nach Belieben mit eingekochten Früchten und Sahne servieren.

Zutaten

150 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier
250 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
200 g Buttermilch

Außerdem:
Butter zum Einfetten
Waffeleisen

KätheWohlfahrt®
Rothenburg ob der Tauber
www.kaethe-wohlfahrt.com