

# Buttermilchwaffeln

Diese Waffeln hab ich schon als Kind am liebsten gegessen und auch heute noch sind sie jedesmal wieder aufs neue LECKER!!!



**Zutaten für ca. 12 Stück:**

---

- **150 g weiche Butter**
  - **100 g Zucker**
  - **1 Prise Salz**
  - **3 Eier**
  - **450 g Mehl**
  - **1 Pg. Backpulver**
  - **500 ml Buttermilch**
  - **200 ml Milch**
- 

Butter mit Zucker und Salz einige Minuten zu einer geschmeidigen Masse

verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch und der Milch unter die Eimasse rühren. Teig kurz quellen lassen und im gefetteten Waffeleisen nacheinander die Waffeln backen.

Dazu passt:

- Apfelmus
  - Zucker und Zimt
  - Puderzucker
  - Schlagsahne
  - rote Grütze
  - sonstiges Fruchtkompott
-