

## Anleitung für den Waffelmaker mit Rezept

### Zutaten:

150 g weiche Butter  
75 g Zucker  
1 Prise Salz  
Etwas abgeriebene Zitronenschale  
½ Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
250 g Mehl  
2 Msp. Backpulver  
Fett fürs Waffeleisen  
Puderzucker zum Bestäuben

//Ca. 6 Waffeln à bei größeren Mengen Rezept einfach beliebig vervielfachen

// 35 Min. Zubereitung

1. Die Butter mit Zucker, 1 Prise Salz, der Zitronenschale und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Die Eier einzeln einrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen, über die Butter-Zucker-Eier-Mischung sieben und unterrühren.
4. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur 10 Minuten ruhen lassen.
5. Das Waffeleisen aufheizen.
6. Die Form einfetten und den Teig (ca. 2 Löffel) einfüllen, Holzstecker einlegen.
7. Die Waffeln bei ca. 200 Grad für ungefähr 6 Minuten backen lassen.
8. Bei Bedarf am Ende etwas die Temperatur herunterdrehen, damit die Waffeln innen durch sind, aber nicht zu dunkel werden.
9. Die Waffeln mit Puderzucker bestäuben und genießen.

