



## Ländle Waffeln

### für ca. 8 Waffeln

125 g weiche Ländle Butter  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
250 g Mehl  
2 gestrichene TL Backpulver  
200 ml Ländle Milch

Für den Waffelteig Ländle Butter und Zucker cremig rühren. Eier nacheinander unter den Waffelteig rühren.

Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Ländle Milch unterrühren.

Pro Waffel 2-3 EL Waffelteig in die Mitte des heißen, geölten Waffeleisens geben, dieses schließen und die Waffeln backen bis sie goldbraun sind.

### Extra-Tipp:

Die fertigen Waffeln einzeln auf einem Kuchengitter abdämpfen lassen. Nicht übereinanderlegen, da sie sonst schnell pappig werden. Bis zum Verzehr können die Waffeln im Backofen bei ca. 100 Grad warmgehalten werden.