

Waffeln

Zutaten für 4 Personen

- * 250 g weiche Butter oder Margarine
- * 250 g Zucker
- * 4 Eier
- * 250 g Mehl
- * 1P Vanillezucker
- * 1 Prise Salz
- * 1 EL Öl

Fett für das Waffeleisen



Zubereitung

1. In einer Rührschüssel Butter und Zucker miteinander verrühren. Die Eier unter rühren hinzugeben. Mehl mit Vanillezucker und Salz vermengen und auch unterrühren. Zum Schluss das Öl hinzugeben.

2. Das Gourmet BBQ System Waffel- und Sandwicheisen in den Gourmet BBQ System-Rost - mit der Waffelseite nach innen - einsetzen und den Grill für indirekte, mittlere Hitze (190 ° C) vorbereiten.

3. Das Waffeleisen mit Fett einpinseln. Einen Schöpflöffel Teig auf das Eisen geben und dieses schließen. Nach einer Minute das Waffeleisen wenden und die Waffeln weitere 2 Minuten grillen, bis diese goldbraun sind.

Tipp: Für Schokoladenliebhaber empfiehlt sich dem Teig noch 50 g Kakao hinzugeben. Damit erhalten die Waffeln eine leckere, schokoladige Note.

Guten Appetit!