

Honigwaffeln

Zutaten für 3-4 Portionen

180g Butter
300g Mehl
125g Honig
250-280 ml Milch (je nach dem wie
flüssig der Honig ist)
50g Puderzucker
1 Prise Bourbonvanille
 $\frac{3}{4}$ Päckchen Backpulver
3 Eier
1 Prise Salz



Handmixer:

Die Butter, Puderzucker und Bourbonvanille mit dem Handmixer erst langsam, dann auf $\frac{3}{4}$ der gesamten Leistung schaumig rühren. Die Eier einzeln zufügen und dann die 250 ml Milch zugeben weiter auf höchster Stufe verrühren. Nun das Mehl und Backpulver zugeben,iterrühren und langsam die Geschwindigkeit steigern. Zum Schluss den Honig und weitere Milch zugeben, je nach dem wie flüssig der Honig ist. Noch mal kurz verrühren. Der Teig sollte dickflüssig vom Löffel laufen.

Thermomix:

Butter, Puderzucker, Bourbonvanille, Eier und 250 ml Milch 1Min/ Stufe5 verrühren
Mehl und Backpulver dazu geben. 30 Sek/ Stufe 5 verrühren
Honig und weitere Milch zugeben, je nach dem wie flüssig der Honig ist.
Noch mal kurz verrühren. Der Teig sollte dickflüssig vom Löffel laufen.

