



Gesamt: 30h 5min
Zubereitung: 5min



4 Portion/en



einfach

Zutaten

Für den Teig

250 g Butter oder Margarine,
weich
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Stück Eier
300 g Weizenmehl
1 gestrichener Teelöffel
Backpulver
0,250 l Buttermilch
3 Esslöffel Honig
Speiseöl
Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig

Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Eiern in den  "Mixtopf geschlossen" geben und 1 Minute auf Stufe 5 schaumig rühren.
Anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und für 30 Sekunden auf Stufe 4 miteinander vermengen.

Die Waffeln in einem Waffeleisen und Speiseöl goldbraun backen und je nach Geschmack mit Puderzucker bestäuben.



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Paulyn](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>