



## Benötigte Zutaten

125 g	Premium Teebutter
100 g	Zucker
2 EL	Vanillezucker
Prise	Salz
2	Eier
250 g	Mehl (glatt)
1 TL	Backpulver
250 ml	Premium Buttermilch

## Buttermilch Herzwaffeln

Ein Rezept für den Thermomix

### Anleitung

1. Zimmerwarme Butter, Zucker, Vanillezucker, Prise Salz in den Mixtopf geben, 40sec/Stufe 5 rühren.
2. Mehl und Backpulver hinzufügen, 30sec / Stufe 5 rühren.
3. SalzburgMilch Premium Buttermilch hinzu geben und 30sec./Stufe5 rühren.
4. Waffeleisen aufheizen mit Öl einpinseln, je einen Schöpflöffel in das heiße Waffeleisen geben und goldbraun backen.

Guten Appetit!



Ein Rezept von  
Kochwelt Thermenregion