

EIERLIKÖRWAFFELN

Posted on 19. März 2017 by cookieundco

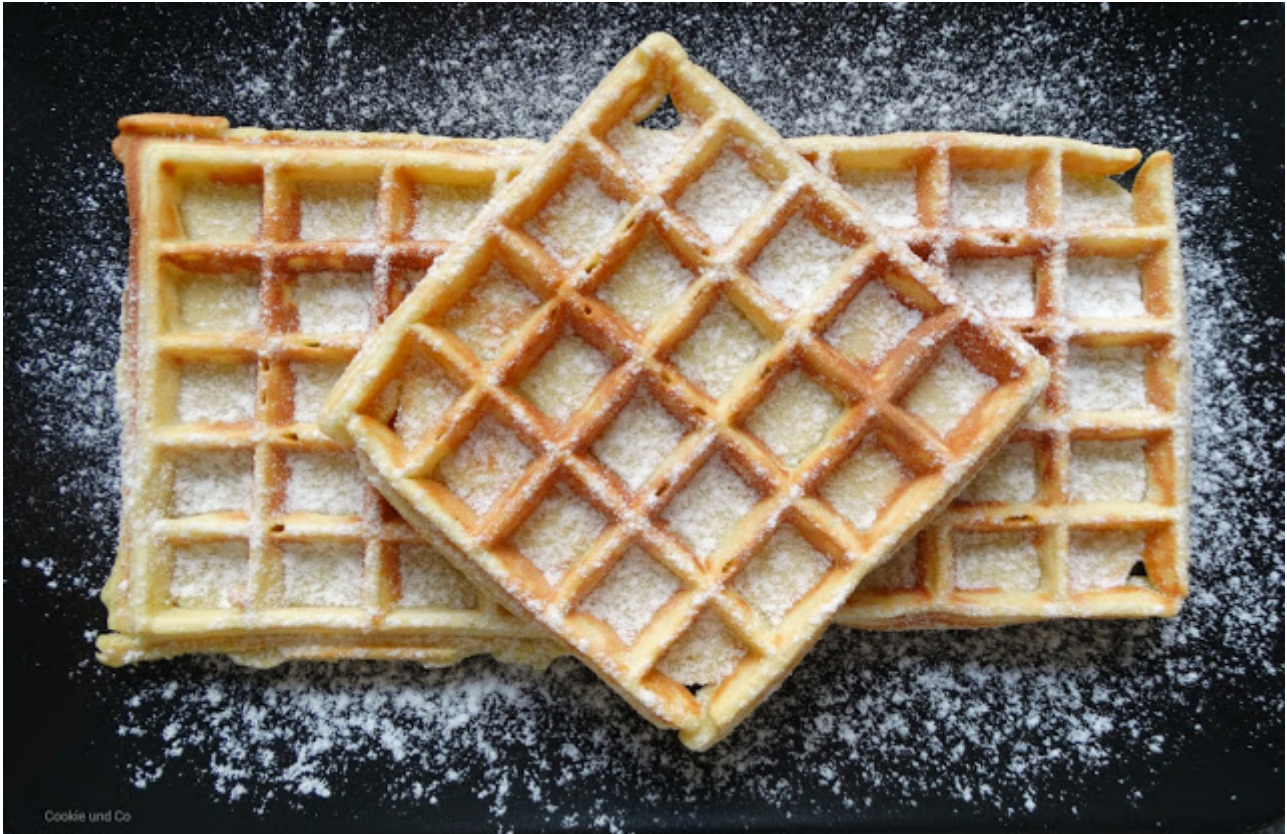


Categories: [Eis/ Desserts/ Süßes](#), [Kleingebäck](#), [Mehlspeisen und süße Hauptgerichte](#), [Thermomix](#)

Tags: [backen](#), [Buttermilch](#), [Eierlikör](#), [einfach](#), [Rührteig](#), [schnell](#), [Thermomix](#), [Vanille](#)



Heute habe ich ein schnelles Waffelrezept für euch: Traumhaft leckere Eierlikörwaffeln. Diese Eierlikörwaffeln sind ruck zuck zubereitet, schmecken sehr lecker und können auch am nächsten Tag wunderbar aufgetoastet werden. Ob einfach mit Puderzucker bestreut oder lecker getoppt mit Vanilleeis, Sahne, [Eierlikör](#) oder [Schokoladensoße](#)...die Eierlikörwaffeln schmecken einfach köstlich, ihr solltet sie unbedingt mal ausprobieren!



Zutaten für die Eierlikörwaffeln:

(Für etwa 10 Belgische Waffeln oder entsprechend mehr bei einem kleineren Waffeleisen.)

- 250 ml Buttermilch
- 150 ml Eierlikör
- 100 g Butter, weich oder 80g Öl (Zum Beispiel Rapsöl)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen (Bourbon-)Vanillezucker oder 1 TL [Vanilleextrakt](#)
- 4 Eier
- 375 g Mehl
- 1/4 TL Backpulver
- 1/4 TL Natron
- 1 Prise Salz
- Öl für das Waffeleisen

Zubereitung:

- Die weiche Butter/ Öl mit den Eiern, dem Salz, dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. (Handmixer mit Rührstäben / Küchenmaschine mit Flachrührer) Thermomix: 1 Minute/ Stufe 5
- Eierlikör und Buttermilch hinzufügen und kurz unterrühren. Thermomix: 20 Sekunden/ Stufe 5
- Das Mehl mit dem Backpulver und Natron mischen und ebenfalls unterrühren. 30 Sek./ Stufe
- Das Waffeleisen vorheizen, mit etwas Öl auspinseln und die Waffeln nacheinander darin ausbacken.
- Am besten nach dem Backen auf ein Kuchengitter geben, damit die Waffeln nicht durchweichen.

Am besten schmecken uns die Waffeln mit etwas Vanilleeis oder Sahne, getoppt mit etwas Eierlikör und Schokoladensoße.





Viel Spaß beim Nachmachen!

*Affiliatelink für Amazon: Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt Du ein wenig meinen Blog. Ich verlinke nur Produkte, die ich selber nutze und für gut befinde. Es entstehen Dir dabei keine Mehrkosten.