

Anleitung für Waffeln

Dazu brauchst du (für 10 Stück):

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- eine Packung Vanillezucker
- drei Eier
- 250 g Mehl
- eine Prise Salz
- ein Teelöffel Backpulver
- 200 ml Milch
- Mixer
- Schüssel
- Messbecher

So geht's:

1

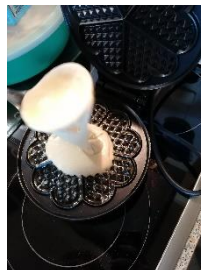
Verrühre zuerst die Butter (achte darauf, dass sie schön weich und geschmeidig ist) mit dem Zucker und dem Vanillezucker. Schlage die drei Eier am Rand der Schüssel auf, sodass sie von der Schale befreit sind, und rühre sie unter den Rest des Teiges. Jetzt vermische das Mehl, das Backpulver und das Salz miteinander und rühre auch diese Zutaten zum Teig. Nun musst du langsam die Milch hinzugeben.

So sollte dann der fertige Teig aussehen:



2

Jetzt geht's ans Waffeleisen! Zuerst musst du es vorheizen (das macht ihr nach den Anweisungen in der zum Waffeleisen gelieferten Betriebsanleitung). Dann gibst du zwei gehäufte Esslöffel Teig darauf.



3

Backe jede Waffel etwa 1-2 Minuten, bis sie goldbraun ist. Danach kannst du deine fertige Waffel zum Beispiel mit Eis, Puderzucker oder Nutella genießen 😊

