

Waffeln backen:

Zutaten:

3 Eier

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

125 g Margarine

1 TL Backpulver

250 g Mehl

250 ml Milch

1 Prise Salz

Zubereitung:

Reicht für ca. 10 Waffeln.

Zuerst Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe verrühren. Anschließend Margarine hinzufügen und kurz verrühren. Abschließend Backpulver, Mehl, Milch und Salz gemeinsam hinzufügen, mixen und portionsweise im gefetteten Waffeleisen goldgelb backen.

Tipp: Nicht nur genießen! Beim Servieren auf die warmen Waffeln Konfitüren (Kirsch oder Aprikosen), Nutella, Puderzucker oder Zimtzucker geben. Wer die Beilage jedoch selber machen will, kann auch einfach ein Glas Sauerkirschen in einen Topf geben, etwas Speisestärke und Zucker hinzufügen. Die ganz Raffinierten rühren in den Teig schon den Extrawunsch ein (Nutella, Kakao, Äpfel).

Guten Appetit!!!!