

# Waffeln selbst gemacht



## ZUTATEN (für ca. 10 Waffeln)

- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 200 ml Milch

## Alles was ihr sonst noch braucht:

- Waffeleisen
- Rührgerät
- Teigschaber
- Waage

- Alle Zutaten abwiegen
- Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren
- Eier unterrühren
- Mehl, Backpulver und Salz vermischen und unter den Teig rühren
- langsam die Milch unter den Teig geben
- Waffeleisen vorheizen – ACHTUNG HEIß
- Das Waffeleisen leicht mit Margarine einfetten
- 4 große Löffel Teig auf das Waffeleisen geben
- Jede Waffel ca. 2-3 Minuten backen
- Die Waffeln mit frischen Früchten und Eis genießen  
(z.B. Bananen und Himbeeren)

