

Waffeln

Von Antonia

Zutaten:

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Tl Backpulver
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- Schneebesen & Rührschüssel
- Waffeleisen

→ Für den Belag deiner Wahl:

- Zimt & Zucker
- Nutella oder deine Lieblingsmarmelade
- Früchte
- Puderzucker
- Vanilleeis & Sahne



Zubereitung:

1. Waffeleisen anstecken & vorheizen
2. Butter anhand einer Schüssel in der Mikrowelle schmelzen lassen (für ca 10-20 Sekunden!)
3. Die geschmolzene Butter zusammen mit Zucker, Eier, Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben
4. Anhand eines Schneebesens gut verrühren & langsam die Milch hinzugeben
5. Rühren bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist
6. Das vorgeheizte Waffeleisen mit einem Pinsel etwas einfetten
7. Für eine Waffel werden ca 2-3 EL benötigt
8. Teigmenge ins Waffeleisen geben, Deckel zu & warten bis die Waffel gold-braun ist (Dauer ca 2-3 Minuten)
9. Die fertige Waffel auf einen Teller legen & mit dem Lieblingsbelag belegen

!FERTIG!

Lass es Dir schmecken. 😊