

WAFFELN

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 250 g Mehl
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- Fett für das Waffeleisen

Zubereitung:

1. Die weiche Butter mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig rühren.
2. Die Eier nach und nach hinzufügen.
3. Abwechselnd Mehl und Milch in die schaumige Masse rühren.
4. Den Teig zugedeckt für ca. 30 Minuten quellen lassen.
5. Zum Schluss noch das Backpulver hinzufügen und noch einmal verrühren.
6. Das Waffeleisen vorheizen; anschließend mit Fett bestreichen und die Waffeln portionsweise goldgelb backen. Es muss für jede Waffel neu mit Fett bestrichen werden.
7. Warm servieren & genießen



GUT MIT:
Früchten,
Puderzucker

