

SELBSTGEMACHTE WAFFELN

Hallo lieber Teili,

in diesem Rezept zeigen wir dir, wie du dir leckere Waffeln mithilfe eines Waffeleisens zubereiten kannst.

Dafür benötigst du nur:

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- Eine Packung Vanillezucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- Eine Prise Salz
- Ein TL Backpulver
- 200 ml Milch
- Beilagen, die du zu den Waffeln essen möchtest (z.B. Puderzucker, Apfelmus, Nutella, Marmelade, ...)
- Waffeleisen
- Schüssel
- Rührgerät

Und so geht's:

1. Stelle dir eine Schüssel und ein Rührgerät bereit und wiege alle Zutaten, wie oben beschrieben ab.
2. Gib die Butter in eine Schüssel und rühre sie schaumig.
3. Dann musst du das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker, die Eier, das Salz und das Backpulver dazugeben.
4. Rühre die Milch nach und nach unter.

5. Stelle dir dein Waffeleisen bereit, stecke es ein und schalte es ein. *Hole dir gerne bei Bedarf Hilfe von deinen Eltern!* Gib immer einen Schöpflöffel in das Waffeleisen (probiere einfach aus, wie viel Teig es sein muss) und lass die Waffeln so lange backen, bis sie durch sind.
6. Jetzt kannst du dir die Waffeln schmecken lassen.

