



Waffeln lassen sich süß und natürlich auch herzhaft genießen.

süße Ideen:

- Puderzucker
- Marmelade
- Schokocreme
- Sahne
- Eis, heiße Himbeeren
- Obst, Honig

salzige Ideen:

- Frischkäse, Lachs
- Pesto, Kräuter
- Ei, Speck, Avocado
- Tomaten & Mozzarella
- Feta, Tomaten



Zutaten

- 125 g Butter (weich)
- 100 g Zucker*
- 1 Packung Vanillezucker
- 3 Eier (Gr. M)
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 200 ml Milch / **oder Mineralwasser (150 ml)

*wenn Du rein salzige Waffeln backen willst, verwende z.B nicht so viel Zucker, sondern reibe z.B Käse in den Teig. **Wenn Du keine Milch verträgst, kannst Du auch Mineralwasser verwenden.

Fluffige Waffeln



ca. 8 Stück



20 Minuten



einfach!

Schritt für Schritt

1. Weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Danach die Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermengen und zum Teig rühren. Jetzt die Milch langsam unterrühren. Um eine cremige Konsistenz zu erreichen, kannst Du nach Bedarf noch etwas Mehl/oder Milch hinzugeben.
2. Waffeleisen erst etwas vorheizen, danach etwas Butter auf beide Eisenseiten, damit die Waffel nicht festklebt.
3. Je nach Form und Größe des Waffeleisens 1 Kelle (oder größer Löffel) Teig auf das Waffeleisen geben, dann Deckel schließen (auch wenns schwerfällt, erst einmal nicht öffnen).
4. Jede Waffel etwa 1-2 Minuten goldbraun backen. Mit Deinem Wunschbelag belegen und genießen!



TIPP: Du kannst dem Teig (vorm Backen) auch kleine Apfelstücke, oder Schokoraspeln oder auch salzige Leckereien (Käse, Mozzarella, Schinkenwürfel) hinzufügen und direkt mitbacken - probier's doch mal aus, sehr lecker!