



Waffeln

Teig:

125 g Butter oder Margarine

25 – 50 g Zucker

2-3 Eier (je nach Größe)

1 Päckchen Vanille-Zucker

Rum- oder Zitronen Aroma

125 g Mehl

125 g Speisestärke

ca. 500 ml Milch

gut ein halbes Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Weiche Butter, Vanillezucker und -Aroma hinzufügen, alles gut vermengen. Nach und nach abwechselnd das mit dem Backpulver gemischte Mehl, die Speisestärke, sowie die Milch zufügen. Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen, und dann im Waffeleisen bei mittlerer Hitze knusprig-goldbraune Waffeln ausbacken. Waffeln mit Puderzucker bestäuben oder mit Apfelkompott oder heißen Kirschen/Himbeeren servieren.