



Vanille – Waffeln

Teig:

je 125 g Zucker und Butter

2-3 Eier (je nach Größe)

2 Päckchen Vanille-Zucker

4-5 Tropfen Vanille-Extrakt

250 g Mehl

250 ml Milch

gut ein halbes Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Weiche Butter, Vanillezucker und -Extrakt hinzufügen, alles gut vermengen. Nach und nach abwechselnd das mit dem Backpulver gemischte und durchgeseibte Mehl 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.