

WAFFEL AM STIEL REZEPT

Zutaten für ca. 20 stk

- 5 Eier
- 250g Zucker
- 250g weiche Butter
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 500g Mehl (405)
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 500g Milch



Zubereitung:

1. Eier, Zucker, Butter und Vanillezucker zusammen schaumig schlagen.
2. Mehl und Backpulver unterrühren.
3. Milch hinzufügen und rühren bis der Teig eine glatte Konsistenz hat.
4. Waffeleisen auf ca 150–170 Grad vorheizen und mit etwas Butter oder Trennspray einfetten.
5. Jetzt die unteren Formen füllen, Stäbe einlegen und den Deckel schließen.
6. Nun die Waffeln ca 5–8 min. backen.
7. Hole die Waffeln raus und lege sie auf ein Gitter.

Serviere die Waffeln warm mit Puderzucker oder Topping deiner Wahl.

