

Waffeln aus dem Sonnenpark

Zeit: 40 Minuten

Schwierigkeit: Einfach

ZUTATEN (FÜR CA. 20 WAFFELN)

500 g Butter
250 g Zucker
12 Eier
4 Teelöffel Backpulver
4 Teelöffel Vanillezucker
600 g Mehl
ca. 300 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)



ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe verrühren. Anschließend Butter hinzufügen und kurz verrühren.
2. Mehl und Backpulver hinzufügen. Zuletzt das Mineralwasser hinzugeben und mit dem Handrührgerät verrühren.
3. Den fertigen Teig portionsweise im gefetteten Waffeleisen goldgelb backen.

Tipp: Nicht pur genießen! Beim Servieren auf die warmen Waffeln Konfitüren (Kirsch oder Aprikosen), Nutella, Puderzucker oder Zimtucker geben. Wer die Beilage jedoch selber machen will, kann auch einfach ein Glas Sauerkirschen in einen Topf geben, etwas Speisestärke und Zucker hinzufügen. Die ganz Raffinierten rühren in den Teig schon den Extrawunsch ein (Nutella, Kakao, Äpfel).

Guten Appetit!

