

Wir backen Waffeln

Als erstes fust du 500g Mehl in den Messbecher und dann in die Schüssel. Als nächstes packst du zwei Päckchen Backpulver und zwei Päckchen Vanillezucker in die Schüssel. In der Zwischenzeit lässt du die Butter warm werden. Nun fust du du sechs ganze Eier in die trockene Masse. Jetzt kommt ein wichtiger Geheimtipp: Füge ungefähr 100-200 ml Sprudelwasser in den Teig, das lässt die Waffel knusprig werden. Jetzt rührst du auf niedriger Stufe bis keine Klumpen mehr zu sehen sind. Dann fügst du die warm gewordene Butter zu der Teigmasse hinzu. Ganz wichtig: Du rührst den Teig jetzt solange, bis du keine Klumpen mehr siehst. Währenddessen kannst du schonmal das Waffeleisen auf Stufe ~~III~~ erwärmen. Füge nun 500 ml Milch hinzu, dabei schüttelst du die Milch langsam in die Schüssel und rührst gleichzeitig. Rühre den Teig mit dem Mixer jetzt solange, bis du die richtige Konsistenz erreicht hast. Nun kannst du anfangen, die Waffel zu

backen. In der Zwischenzeit
kannst du alles aufräumen und
die Eierschalen entsorgen. Zu guter
Letzt kannst du die Waffel so
verzieren, wie du willst.

Guten
Appetit ☺

Bana Shahood
(6c)