

Wir backen Waffeln

Als erstes musst du 500g Mehl in einem Messbecher abmessen und dann in die Backschüssel machen. Nun musst du zwei Packungen Backpulver in die Schüssel geben. Hohl jetzt die Butter aus dem Kühlschrank, damit sie warm werden kann. Als nächstes gibst du zwei Packungen Vanillezucker in die Schüssel. Danach musst du 250g Zucker in den Messbecher messen und dann in die Schüssel geben. Jetzt musst du sechs Eier in die Schüssel geben. Als Geheimtipp kannst du 100 bis 200ml Sprudelwasser in die Schüssel machen, dann wird es knuspriger. Nun alles umrühren, aber erstmal auf leichter Stufe. Nun ~~als~~ als nächstes die Butter in die Schüssel geben. Ein guter Tipp ist es, erst die Butter zu verrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Jetzt das Waffeleisen wärmen auf Stufe 3. Nun 500ml Milch langsam, während man umrührt, eingeben. Als nächstes umrühren bis es eine gute Konsistenz hat. Als letztes den Teig in das Waffeleisen geben. Zum Schluss kannst du auch noch Puderzucker oder Nutella auf die Waffeln machen.

Paul Gäßel 16C