



Herzlich

OSTER-WAFFELN

VON JANINA FÜR SIE



ZUTATEN

Grundrezept Waffelteig

250 g Margarine
 250 g Zucker
 6 Eier (Größe „M“)
 2 Päckchen Vanillezucker
 500 g Mehl
 1 TL Backpulver
 0,5 l Milch

UND SO GEHT'S:

- Die weiche Margarine und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen
- Eier und Vanillezucker unterrühren
- Mehl und Backpulver hinzugeben und verrühren
- Anschließend die Milch unterrühren, so dass sich ein dickflüssiger Teig ergibt
- Dann nach Gusto mit Lebensmittelfarbe einfärben (muss man aber nicht, ist auch so lecker)
- Backen nach Gefühl und Anleitung Waffeleisen ...

Tipp:

Dieses Gericht kann auch ohne Eier zubereitet werden.
 In diesem Fall die halbe Menge Milch durch Wasser ersetzen

