

HERZWAFFELN

ZUTATEN

250 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
50 g geschmolzene Butter
2 Eier
75 g Zucker
70 ml Milch
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Als Erstes schaltet ihr euer Waffeleisen an und lasst es gut durch Heizen. In einer Schüssel mischt ihr das Mehl mit dem Backpulver und in einer weiteren Schüssel schlägt ihr die Eier schaumig.
2. Die Butter könnt ihr auf bei niedriger Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Sobald die Eier schaumig sind, gebt ihr Zucker, Salz und Vanillezucker dazu. Wenn die Butter abgekühlt ist, könnt ihr auch sie hinzufügen.
3. Abwechselnd hebt ihr nun die Mehl-Backpulver Mischung und die Milch unter den Teig bis eine cremige Masse entsteht, die vom Löffel runter kleckst.
4. Nun könnt ihr den Teig in euer Waffeleisen geben und 2-4 Minuten backen.

