Einfache Waffeln

Mit Früchten, Eis oder Marmelade wird aus den einfachen Waffeln ein unwiderstehliches Dessert. Das Rezept gelingt auch ohne Backerfahrung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

1 Packung	Backpulver
3 Stk.	Eier
250 g	Mehl
150 ml	Milch
1 Packung	Vanillezucker
125 g	Margarine (zerlassene)
150 g	Zucker

Zubereitung

1. Egal, in welcher Jahreszeit **einfache Waffeln** sind beliebt bei Groß und Klein. Zu Beginn Waffeleisen einstellen und anheizen. Eier in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Schritt für Schritt Zucker, Vanillezucker und Milch unterrühren. Backpulver anschließend in Mehl einsieben und unter den Teig geben.

2. Margarine erwärmen und auf das Waffeleisen pinseln, damit sich die fertigen Waffeln später leicht lösen. Eine Suppenkelle nehmen, den Teig einfüllen und backen. Nicht zu viel der Teigmasse in das Waffeleisen geben. Andernfalls läuft der überschüssige Teig an den Rändern heraus.

Tipp

Schlagobers steif schlagen und auf einem Teller neben den einfachen Waffeln anrichten. Staubzucker, Vanilleeis oder Erdbeer- und Kirschsauce hinzugeben.