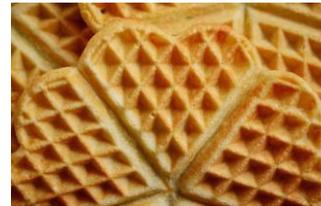


# Waffeln



## Das brauchst du:

125 g	Mehl
1 Prise	Salz
1,5 TL	Backpulver
1 EL	Zucker
3 EL	Milch
200 ml	Sahne
2	Eigelb
2	Eiweiß (steif)
75 g	zerlassene Butter

- \* Schüssel
- \* Rührgerät
- \* Messbecher
- \* Teelöffel
- \* Esslöffel
- \* Waffeleisen
- \* kleine Kelle

## So geht´s:

1. Mehl, Salz, Backpulver und Zucker in einer Schüssel verrühren.
2. Milch und Sahne und Eigelb miteinander verquirlen und mit der Mehlmischung verrühren.
3. Dann die zerlassene Butter einrühren und vorsichtig das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
4. Mit einer kleinen Kelle Teig in das wenig gefettete Waffeleisen geben und die Waffel goldbraun ausbacken.
5. Kurz auskühlen lassen und je nach Geschmack mit Puderzucker bestreuen oder mit Marmelade bestreichen.
6. Alternativ kann man die Waffeln auch mit Vanilleeis oder Sahne servieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch  
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt