



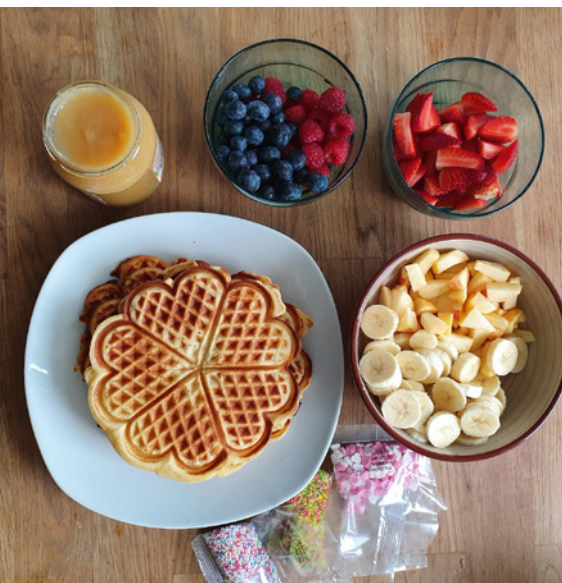
# WIR MACHEN ES SCHÖN

## Leckere Inspiration fürs #zuhausebleiben

1. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Handmixer cremig rühren und den Zucker mit dem Vanillezucker einrieseln lassen.
2. Die Eier einzeln hinzugeben und jeweils kurz auf höchster Stufe unterrühren.
3. Das Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und abwechselnd mit der Milch in die Masse geben. Alles auf mittlerer Stufe gut verrühren.
4. Das Waffeleisen nach Gebrauchsanweisung bedienen und fetten. Für eine Waffel etwa 3 EL des Rührteigs auf das Waffeleisen geben und goldbraun backen.

**Extra-Tipp:** Nach Belieben die Waffeln mit frischem Obst oder bunten Streuseln verzieren.

P.S. Wir haben es ausprobiert: Falls kein Handrührgerät im Haus ist, einfach einen Schneebesen nehmen.



### Zutaten für ca. 8 Waffeln:

175 g weiche Butter  
oder Margarine  
200 g Mehl  
4 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
1 gestr. TL Backpulver  
150 ml Milch  
Prise Salz



**GCP**

Bei uns in guten Wänden.