

Waffelteig für Waffeln am Stiel

3	Eier
125 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
125 g	Margarine
1 TL	Backpulver
250 g	Mehl
200 ml	Milch
1 Prise	Salz

Zuerst Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe verrühren.

Anschließend Margarine hinzufügen und kurz verrühren.

Backpulver, Mehl, Milch und Salz gemeinsam hinzufügen, mixen und im gefetteten Waffeleisen goldgelb backen.

Hitze auf 220 C

1 x Uhr komplett durchdrehen nach einem Durchlauf sind sie fertig.