



im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Waffelteig von Oma Für 8 Personen

Zutaten

500 Gramm Mehl, 400 Milliliter Milch, 250 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 6 Eier, 1 Packung Backpulver, 2 Prisen Salz

Zubereitung

- Butter zerlassen (Ersatzweise Margarine, hat aber nicht so einen schönen Geschmack)
- Butter, Salz, Vanillezucker, Zucker schaumig rühren
- Eier einzeln zugeben und gut zu einer cremigen Masse verrühren
- Mehl in einer zweiten Schüssel mit dem Backpulver mischen
- Mit dem Handmixer die Buttermischung einrühren
- Nun die Milch zugeben und richtig zu einem Teig verrühren
- Teig mindestens 15 Minuten ruhen lassen
- Waffeleisen mit Öl bestreichen
- Los geht's
- Eine Kelle Teig auf dem Waffeleisen verteilen
- In 3- 4 Minuten Goldbraun backen

Bei Vollkornmehl braucht man etwas mehr Flüssigkeit und eine etwas längere Backzeit

Man kann direkt in Teig etwas Zimt geben

Wer gerne Vanille mag, gibt in den Teig etwas Vanillemark