

Backrezepte

[Bild Vergrößern](#)

Rezept für 8 Waffeln (Grundrezept)

Zutaten: Teig

125g	Margarine
100g	Mehl
30g	Zucker
4	Eier
1 Päckchen	Vanillezucker
100 ml	Sahne

Als erstes die zimmerwarme Margarine, Zucker, Vanillezucker und die Eier mit dem Schneebesen eines Handrührgerätes schaumig schlagen. Danach das Mehl und die flüssige Sahne abwechselnd unter die Masse schlagen.

Fertig, das war es auch schon.

Den fertigen Teig können Sie dann in einem Waffeleisen goldbraun backen.

Zu den gebackenen Waffeln schmecken am besten heiße Kirschen, Vanilleeis und Sahne.

Eine direkte Vorgabe über die Backzeit der Waffeln kann man hier an dieser Stelle nicht geben, da viele Waffeleisen sehr unterschiedlich in Ihrer Bauart sind. Bei einigen Eisen geht zum Beispiel der Deckel von allein hoch, wenn die Waffeln fertig sind.