

Waffeln

Waffeln für eine Halbklassse, oder, in Kombination mit gebrannten Mandeln, für ganze Klasse



- **Waffeleisen** (bei Heini: ein Doppelwaffeleisen und ein kleines Waffeleisen)
- **Mixer**
- Suppenkelle zum Schöpfen des Teigs
- Schaber zum Herausnehmen
- 1 kleiner Teller pro Person
- Kleiner Löffel pro Person
- Glace-Löffel
- Pinsel mit Becher und Öl

- 200 g Butter (**vorher warmgestellt**)
- 50 g Zucker
- 1 Pack Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz
- 6 Eier
- 300 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 2.5 dL Milch
- 1 Esslöffel Rum oder Kirsch bzw. 1 Fläschchen Rum-Aroma

Garnitur

- Puderzucker
- Zucker und Zimt
- Nutella
- Vanille-Eis (oder Stalder-Creme)
- Kleiner Honig flüssig
- Schlagrahm
- Frische Beeren (Heidel-, Him-)
- **Getränke unnötig**

Vorgehen

1. Waffeleisen vorheizen

Butter mit Mixer schaumig rühren

2. Zucker, 1 Prise Salz, 6 Eier, Vanillezucker zugeben und gut verrühren
3. Backpulver und Rum(-Aroma) untermischen
4. Portionenweise Mehl und Milch zugeben und hineinmischen. Die Masse soll nicht zu dünnflüssig werden (damit keine Mehlklumpen entstehen), aber doch mixbar bleiben.
5. 2-3 Minuten auf höchster Stufe mixen
6. Teig im Waffeleisen backen. Waffeleisen ca. jedes dritte mal mit dem Pinsel einölen.