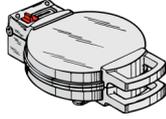


Waffeln



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 125 g Butter oder Margarine• 100 g Zucker• 2 TL Vanillezucker• 1 Prise Salz• 4 Eier• 1 Becher Schlagsahne• 1 TL Backpulver• 250 g Mehl	<ol style="list-style-type: none">1. Butter oder Margarine in einer Schüssel schaumig rühren.2. Die übrigen Zutaten nacheinander unterrühren.3. Waffeleisen heiß werden lassen. Etwas Butter oder Margarine auf das Eisen geben. Dann einen 1-2 Löffel Teig in die Mitte geben und ausbacken.
<p>Den dickflüssigen Teig im Waffeleisen backen und mit Puderzucker bestäuben. Schmeckt auch gut mit einer Kugel Eis.</p>	

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied