



Rezept für Waffelteig:

500 g Butter/Margarine

300 g Zucker

8 Eier

1 kg Mehl

1 Päckchen Backpulver

2 Päckchen Vanillezucker

(ggf. nach Geschmack noch Vanilleschote/Vanillepulver extra)

3/4 l Milch

1/4 l Mineralwasser (macht den Teig locker!)

1 Prise Salz

Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge verrühren (Butter zuerst schaumig rühren!), Mehl vorsichtig nach und nach unterrühren, damit es keine Klümpchen gibt.

Ggf. noch Wasser zugeben, wenn der Teig (je nach Größe der Eier) noch zu fest ist.

Der Teig ist super für die Herzwaffeln vom Geschmack her, läuft nicht aus beim Einfüllen ins Waffeleisen und ist trotzdem sehr locker!