

Leckere Waffeln

Mit Erdbeersauce und Schokoladenstreuseln

Kategorie: Backen

Du benötigst:

Ein belgisches Waffeleisen und einen Mixer oder Pürierstab.

Zutaten für circa 7 Waffeln:

- 150g Margarine
- 2 ½ Eier
- ½ Prise Salz
- 150g Rohrohrzucker
- ½ Pck. Vanillezucker
- 125g Kuh- oder Pflanzenmilch
- 250g Weizenmehl
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Vanilleextrakt

Für das Topping:

- Tiefgefrorene Erdbeeren
- Schokoraspeln

Information und Kontakt:

Landkreis Waldeck-Frankenberg
Fachdienst Sport und Jugendarbeit

Südring 2 - 34497 Korbach

Tel.: 05631/954 – 493 & - 492

Fax: 05631/954 – 954 9493 & -9492

www.landkreis-waldeck-frankenberg.de

E-Mail: jugendarbeit@landkreis-waldeck-frankenberg.de

Zubereitung:

1. Zunächst Margarine, Eier, Zucker, Salz, Vanillezucker und Vanilleextrakt vermengen.
2. Anschließend Mehl und Backpulver dazugeben und die Milch langsam unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Die Waffeln goldbraun ausbacken.
4. Für die Erdbeersauce beliebig viele gefrorene Beeren in den Mixer geben und etwas Leitungswasser hinzugeben.

Die Waffeln mit Sauce und Schokostreuseln anrichten, fertig!

