

Waffeln

nach Großmutter's Art

Auch
LECKER dazu:
warme Kirschen
oder Himbeeren

Zutaten

125g Butter oder Margarine
25-50g (1-2 gut gehäufte EL) Zucker
3 Eier
½ Fläschchen Rumaroma oder
einige Tropfen Backöl Zitrone
200g Weizenmehl
50g Gustin
6g (2 gestrichene Teelöffel) Backpulver
ca. ¼ l Rosenhofmilch
Puderzucker zum bestreuen



So wird's gemacht:

- 1 Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, Rumaroma oder Zitronen-Backöl zugeben. Nach und nach die Eier dazugeben.
- 2 Mehl mit Backpulver und Gustin mischen und unter den Teig rühren.
- 3 Die Milch langsam zufügen und ebenfalls unterrühren - Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen.
- 4 Teig in das vorgeheizte Waffeleisen gegeben und die Waffeln jeweils ca. 2 bis 3 Minuten knusprig braun ausbacken.
- 5 Die Waffeln mit Puderzucker bestreut servieren.

So bleiben die Waffeln knusprig:

Die frisch gebackenen Waffeln können im Backofen auf einem Rost bei ca. 80-100 Grad warm und knusprig gehalten werden.

Die frischen Waffeln lassen sich auch super einfrieren und können im Toaster wieder aufgetaut werden.