

# Hauswaffeln



## Das brauchst du:

250 g Butter

6 Eier

175 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

Etwas Abrieb einer Biozitrone

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

½ Liter Milch

## So machst du's richtig:

- 1.) Schneide die Butter in Flöckchen und rühre sie mit einem Handrührgerät mehrere Minuten schaumig.
- 2.) Mische das Mehl und das Backpulver in einer extra Schüssel mit den Händen durch.
- 3.) Gib die Eier und den Zucker hinzu und rühre nochmals mehrere Minuten schaumig, so dass eine cremige Textur entsteht.
- 4.) Gib den Vanillezucker und den Zitronenabrieb dazu und rühre nochmals ein paar Minuten.
- 5.) Siebe nun mit einem Sieb das Mehl/Backpulvergemisch auf den Teig und gib die Milch dazu.
- 6.) Rühre nochmals mit dem Handrührgerät, aber Achtung: Zunächst auf niedrigster Stufe, sonst kannst du die Küche schrubben!
- 7.) Schalte nun das Waffeleisen an und gib etwas Öl auf die Backfläche.
- 8.) Gib nun je einen Schöpflöffel voll Teig in das Waffeleisen und backe die Waffeln goldbraun.