

Waffeln: Vanillewaffeln

AEG Rezepte

Zutaten:

200	Gramm	weiche Margarine	mit
50	Gramm	Zucker	und
1		Vanillemark	und
3		Eiern	und mit 1 Prise Salz in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig rühren.
300	Gramm	Mehl	mit
2	gestrich. Teelöffel	Backpulver	vermischen und nach und nach, abwechselnd mit
250	ml	warmer Milch	und
2	Esslöffel	Rum	zu der schaumig gerührten Margarine dazugeben und den Teig glatt rühren.

Den Teig dann portionsweise in das vorgeheizte Waffeleisen
geben und die Waffeln goldbraun backen.