

SPD Wahlkampf - Waffelrezepte

„Die feste knusprige“

Zutaten:

200g Butter
100g Zucker
3 Eier
350g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
½ Päckchen Backpulver
200ccm Wasser (bis dickflüssige Masse entsteht)

Zubereitung:

Alle Zutaten verrühren bis eine dickflüssige Masse entsteht. In einem heißen Waffeleisen die Waffeln portionsweise backen und heiß servieren. Zum drüber streuen Puderzucker verwenden.

Quelle: Privat



„Die locker fluffige“

Zutaten (für ca. 30 Waffeln):

500g Zucker
500g Margarine (Zimmer warm)
10 Eier, verquirlt
2 Päckchen Vanillinzucker
1000g Mehl
1l Milch
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Die verquirlten Eier mit dem Zucker und der Margarine glatt verrühren, bis ein schaumiger Teig entsteht. Vanillezucker hinzufügen. Das Mehl und Backpulver dazu geben und verrühren, dadurch wird der Teig etwas klebrig. Zuletzt nach und nach die Milch unterrühren und solange rühren, bis der Teig eine glatte und weiche Konsistenz hat. In einem heißen Waffeleisen die Waffeln portionsweise backen und heiß servieren. Zum drüber streuen Puderzucker verwenden. Die Teigmenge ist möglicherweise zu groß für einen „normalen“ Haushalt. Wir nehmen von allem (außer vom Backpulver) immer nur die Hälfte, damit lassen sich gut sechs Personen versorgen, wenn Alle Hunger haben. Teigreste können gut eingefroren werden!

Quelle: Chefkoch.de