



Waffeln

Zutaten für 6 Portionen

- » 250 g Zucker
- » 250 g Margarine, zimmerwarme
- » 5 Eier, verquirlt
- » 1 Pck. Vanillinzucker
- » 1 Schuss Rum
- » 500 g Mehl
- » 500ml Milch
- » 1 Pck. Backpulver

Zubereitung

1. Die verquirlten Eier mit dem Zucker und der Margarine glatt verrühren, bis ein schaumiger Teig entsteht.

2. Vanillezucker und einen guten Schuss echten Rum hinzufügen.

3. Mehl und das Backpulver dazugeben und verrühren, dadurch wird der Teig etwas klebrig.

4. Zuletzt nach und nach die Milch unterrühren und so lange rühren, bis der Teig eine glatte und weiche Konsistenz hat.

In einem heißen Waffeleisen die Waffeln portionsweise backen und heiß servieren.

Variante: Im Winter Zimt unter den Teig rühren.