



# KLASSISCHE WAFFELN

EIN GRUNDREZEPT ZUM VERLIEBEN

---

## DIE ZUTATEN

250 g Zucker  
250 g zimmerwarme Margarine  
5 Eier  
1 Pck. Vanillezucker  
500 g Mehl  
500 ml Milch  
1/2 Pck. Backpulver

Bei Bedarf:  
1 Schuss Rum  
Zimt

---

## DIE ZUBEREITUNG

1. Schlage die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Margarine schaumig.
2. Füge bei Bedarf einen Schuss Rum hinzu und rühre diesen kurz mit ein.
3. Siebe das Mehl mit dem Backpulver hinzu. Es entsteht nun eine klebrige Masse. Wenn du möchtest, kannst du nun für einen winterlichen Flair etwas gemahlene Zimt hinzufügen und mit vermengen.
4. Rühre nun nach und nach die Milch in den Teig bis eine glatte und weiche Konsistenz entsteht.
5. Nun können die Waffeln in einem Waffeleisen ausgebacken werden.