



Faschingswaffeln ...wir sind bunt

Zutaten für 2 Portionen:

170 g Margarine, 140 g Zucker, 1 Ei, 1 Tüte Vanillezucker, 340 g Mehl, 3/4 Tüte Backpulver, 340 ml Milch, zum dekorieren bunte Streusel, Puderzucker, Kakao, Fähnchen etc.

Arbeitsmaterial : 1 Sieb, 2 Schüssel, 1 Waffeleisen, 1 Schneebesen,

Margarine, Zucker, Ei und Vanillezucker schaumig schlagen, . Dann das Mehl, Backpulver und Milch hinzugeben und verrühren. Danach im Waffeleisen portionsweise goldbraun backen.

Mit Puderzucker und / oder bunten Streuseln anrichten. Dazu passt geschlagene Sahne oder eine Kugel Vanilleeis.

Die gesunde Variante:

Nusswaffeln mit Honig

1/2 Orange, 2 EL Margarine, 1 EL Honig, 1/2 Tüte Vanillezucker, 1 Ei, 3 EL Vollkornmehl, 3 EL Haselnüsse gemahlen, 1 Messerspitze Backpulver, 1/2 EL Öl, Puderzucker wie gewollt

Orange auspressen und 75 ml Saft abmessen. Die Margarine mit Honig und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen cremig rühren. Das Ei trennen. Eigelb unter die Margarine-Honig-Mischung rühren. Mehl, Haselnüsse und das Backpulver in einer kleinen Schüssel mischen, dann zur Eigelbmasse geben und auch untermischen, dabei Stück für Stück den Orangensaft dazugeben, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Das Eiweiß steif schlagen und ganz vorsichtig unter die Teigmasse heben. Etwas ruhen lassen und dann wie gewohnt im Waffeleisen goldbraun backen.