Waffelrezept

Zutaten für ca. 20 Waffeln

- 500 g Mehl
- 125 g Zucker oder Rohrzucker
- 2 EL Backpulver
- 1 TL Salz
- 3 EL Öl
- 500 ml Pflanzenmilch, alternativ Kuhmilch
- 100 ml Mineralwasser, alternativ mehr Milch
- etwas Fett für das Waffeleisen

Zubehör

- Waage
- Messbecher
- Handrührgerät
- Schale
- und natürlich das Waffeleisen

Und so geht's

1. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel abwiegen und vermengen. Anschließend alle flüssigen Zutaten abmessen.

2. Nun werden die flüssigen Zutaten unter Rühren zu den Festen gegeben.

3. Sollte der Teig zu flüssig sein noch ein wenig Mehl dazu geben und wenn zu fest, ein wenig Milch dazugeben.

4. Das Waffeleisen einfetten und anmachen.

5. Stellt den Bräunungsgrad ein und wenn das Waffeleisen heiß ist, kann es losgehen.

Alternativen

- Ihr könnt auch anstatt einer süßen Waffel, herzhafte Waffeln machen. Dafür einfach den Zucker weglassen und durch Käse, Lauchzwiebeln und Oregano ersetzen.

- Probiert euch aus. Möglichkeiten sind auch Röstzwiebeln, getrocknete Tomaten oder auch Mais.