

SÜSSE WAFFELN AUS DER PFANNE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

100 g	Butter oder Margarine
60 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3	Eier
300 g	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver
375 ml	Milch (= 3/8 Liter)
	Etwas Öl für die Pfanne
	Pudrzucker und /oder
	Heidelbeeren
	zum Verfeinern

ZUBEREITUNG:

Gib die Butter in eine Rührschüssel und rühre diese mit einem Mixer ungefähr 1 Minute schaumig. Füge dann den Zucker, das Salz und den Vanillezucker dazu und rühre die Eier gründlich unter. Als nächstes vermische das Backpulver und das Mehl miteinander und rühre abwechselnd die Backpulver- Mehl- Mischung und die Milch in den Teig. Der Teig ist nun fertig.

Gebe etwas Öl in deine beschichtete Pfanne und erhitze die Pfanne auf mittlerer Stufe. Mit einer kleinen Kelle gibst du nun den Teig in die Pfanne, so dass er den Pfannenboden vollständig bedeckt. Sobald der Teig auf der Oberseite leicht stockt, ist er bereit zum Umdrehen. Das erledigst du am einfachsten mit einem Pfannenheber. Deine Pfannen-Waffel sollte auf der Unterseite leicht gebräunt sein. Jetzt musst du die Pfannen-Waffel auf der zweiten Seite leicht anbräunen. Anschließend lässt du die Waffel aus der Pfanne gleiten, ölst sie wieder und brätst die nächste Waffel. Wenn du alle Waffeln fertig gebacken hast, bestreust du sie mit Pudrzucker.

Dein CHEFS&CO-Team wünscht dir guten Appetit!

