

Vielen Dank für Ihr Angebot, einen Waffelteig zu spenden. Bitte geben Sie den Teig morgens um 8.00 Uhr in der Schulküche ab. Ihre Schüssel können Sie um 11.30 Uhr auch dort wieder abholen. Bitte beschriften Sie die Schüssel. Mit dem unten stehenden Rezept haben wir gute Erfahrungen gemacht, es wäre schön, wenn Sie dieses Rezept benutzen würden.

Mit freundlichen Grüßen

J. Gahl

Vanillewaffeln

Zutaten:

300 g weiche Butter	6 Eier	1 Teel. Backpulver
120 g Zucker	400 g Mehl	
3 Pck Vanillinzucker	1/2 l Milch	

Zubereitung:

Die Butter in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Zucker und Vanillinzucker hinzugeben und mit dem Mixer zu einer schaumigen Masse verrühren. Die Eier einzeln dazugeben und unterrühren. Mehl, Backpulver und Milch dazu geben und gut verrühren.

Vielen Dank für Ihr Angebot, einen Waffelteig zu spenden. Bitte geben Sie den Teig morgens um 8.00 Uhr in der Schulküche ab. Ihre Schüssel können Sie um 11.30 Uhr auch dort wieder abholen. Bitte beschriften Sie die Schüssel. Mit dem unten stehenden Rezept haben wir gute Erfahrungen gemacht, es wäre schön, wenn Sie dieses Rezept benutzen würden.

Mit freundlichen Grüßen

J. Gahl

Vanillewaffeln

Zutaten:

300 g weiche Butter	6 Eier	1 Teel. Backpulver
120 g Zucker	400 g Mehl	
3 Pck Vanillinzucker	1/2 l Milch	

Zubereitung:

Die Butter in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Zucker und Vanillinzucker hinzugeben und mit dem Mixer zu einer schaumigen Masse verrühren. Die Eier einzeln dazugeben und unterrühren. Mehl, Backpulver und Milch dazu geben und gut verrühren.