

Frische Herzwaffeln mit Puderzucker



Türchen Nr. 22: Eine Herzensangelegenheit

Zutaten

3 Eier
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 Margarine
1 TL Backpulver
250 g Mehl
250 ml Milch
1 Prise Salz
etwas Butter zum Einfetten
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Die Eier, den Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig rühren.
2. Anschließend die Margarine zufügen und kurz verrühren.
3. Zuletzt das Backpulver und Mehl sowie die Milch und das Salz hinzufügen. Alles nochmals zu einem flüssigen Teig verarbeiten.
4. Das Waffeleisen mit etwas Butter einfetten, einschalten und heiß werden lassen.
5. Mithilfe einer kleinen Suppenkelle portionsweise den Waffelteig zu goldgelben Waffeln backen.
6. Die noch warmen Waffeln mit Puderzucker bestäuben.