

CHRISTINA RICHON



einfach  
**WAFFELN**

**G|U**



Mit kostenloser App  
zum Sammeln und Teilen  
Deiner Lieblingsrezepte



5 Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Dann die Backflächen mit wenig Butter bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die

Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen.



6 Fertige Waffel zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Weitere Waffeln

backen, bis der Teig aufgebraucht ist.  
Die Waffeln mit wenig Puderzucker  
bestäuben und sofort servieren.

Je weicher die Butter, desto leichter  
fällt das Rühren.

Du kannst den Puderzucker einfach  
durch ein Sieb streichen.

# Basics plus Varianten

- alles für feine  
Waffeln



## WICHTIGE GRUNDZUTAT: MEHL

\* **Weizenmehl der Type 405** - das ist das ganz normale Weißmehl, das Du in jedem Supermarkt-Backregal findest - zaubert wegen seines hohen Kleber- und Stärkegehalts wunderbar luftige und