

Geheime-TuS-Waffelrezept



Zutaten für ca. 30 TuS-Waffeln

500 g Zucker
500 g Margarine
10 Stück Eier
2 Pack Vanillezucker
1 kg Mehl
1 Liter Milch
1 Pack Backpulver

Zubereitung:

Eier, Zucker und Butter mit einem Mixer richtig schön cremig aufschlagen, bis die Masse fluffig wird.

Vanillezucker dazugeben und unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen, dann nach und nach zur Eiermischung geben. Dabei gut verrühren – der Teig wird erst etwas klebrig, aber keine Sorge, das wird noch!

Jetzt die Milch in kleinen Mengen dazugeben und weiterrühren, bis der Teig geschmeidig und glatt ist.

Das Waffeleisen aufheizen und portionsweise den Teig zu goldbraunen, knusprigen Waffeln ausbacken.

Direkt genießen – am besten mit frischen Beeren, Puderzucker oder einer Kugel Eis!

Guten Appetit! 🍪😋 Lust auf eine besondere Variante?

Wie wäre es mit etwas Zitronenabrieb oder Zimt für extra Geschmack?

