



ZUTATEN

- 250g Butter
- 300g Zucker
- 7 Eier
- 1 Vanilleschote
- 500g Mehl
- 1 Tüte Backpulver
- Prise Salz
- 500ml Buttermilch
- Speisefarbenpasten von z.B. Sugarflair
- Bunte Streusel
- Puderzucker
- Sonnenblumenöl

REZEPT: REGENBOGEN WAFFELN

1. Waffeleisen vorheizen
2. Butter, Zucker, Eier und Mark einer Vanille hell und schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Prise Salz untermischen und zu einem homogenen Teig rühren. Nach und nach Buttermilch dazugeben
3. So viele Schüsseln wie Farben bereitstellen und den Waffelteig gleichmäßig auf die Schüsseln aufteilen. Speisefarbenpaste in die jeweilige Schüssel geben – Tropfen für Tropfen! Den Teig gut durchmischen und nach Belieben weiter einfärben. Achtung: Den Teig lieber etwas zu hell lassen, der Teig dunkelt beim Backen noch etwas nach.
4. Teig jeweils in einen Spritzbeutel oder alternativ in einen Gefrierbeutel füllen und die Ecke unten abschneiden
5. Waffeleisen mit etwas Sonnenblumenöl einfetten. Je nach Musterwunsch die verschiedenen Teigfarben im Spritzbeutel in das Waffeleisen füllen, bis nur noch der Rand des Waffeleisens zu sehen ist. Waffeleisen schließen und Waffel ca. 30 Sekunden backen oder bis das Waffeleisen grünes Licht gibt
6. Noch warme Waffeln mit Puderzucker und bunten Streuseln dekorieren und genießen

REICHT FÜR 20 STÜCK
DAUERT 25 MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 25 MINUTEN)



NOTIZEN

