



## Zutaten für den Waffelteig

- 2 Eier
- Zucker nach Gefühl (ich nehme Rohrzucker wie er aus dem Supermarkt kommt, bestimmt geht das auch mit braunem Zucker oder Agavendicksaft)
- 1TL Backpulver
- Mehl nach Gefühl (ich benutze Weizenmehl, aber da geht bestimmt auch was biohafteres. Je nachdem was ihr mögt. Wenn ihr spezielles Mehl

zum backen nutzt dann wisst ihr ja bestimmt um deren Eigenheiten und Feinheiten und könnt dann einschätzen wie viel ihr davon braucht. )

- Milch nach Gefühl (Wir benutzen immer 1,5% Fett aber das ist wie immer eure Sache)
- 1 Pk Vanillezucker
- Öl! Keine Margarine oder Butter. Leute nutzt wirklich Öl. Da kommt man bei Waffeln nicht drum rum!

## Zubereitung

Zuerst schlage ich die Eier in eine Schüssel, dann kommt der Zucker und der Vanillezucker hinzu. Das ganze wird verrührt bis es eine homogene Masse ergibt und leicht schaumig ist. An diesem Punkt fängt ein kleines Motti meistens schon an hektisch zu sabbern und noch hektischer in ihrer Schublade nach einem Teller zu kramen. Dann kommt das Mehl, Backpulver und die Milch hinzu. Das ganze rühre ich bis es in etwa die Konsistenz von Eintopf hat. Nicht zu fest aber auch nicht zu plörrig. (Was wir nicht wollen sind Mehlklumpen im Eintopf. Danniterrühren.)

Dann der erwähnte Schwapps Öl in den Teig einrühren und FERTIG!

Waffeleisen (zwischenzeitlich) anheizen, beide Waffel“platten“ mit (etwas) Öl bestreichen und mit einer Kelle (1 Kellenhub!) einfüllen. Klappe drauf, warten. Wenn euer Waffeleisen sagt das sie fertig sind, die Waffel (mit einem Holzspachtel) ablösen, auskühlen lassen -> FERTIG!

Mehr Rezepte findest du auf [www.blogprinzessin.de](http://www.blogprinzessin.de)