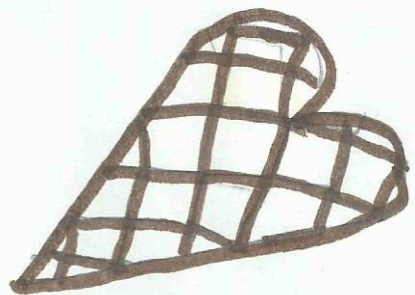


Bergische

Waffeln

Zutaten:

- 160g Margarine
- 50g Vanillezucker
- abgeriebene Zitronenschale (1TL)
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 320g Mehl
- $\frac{1}{4}$ TL Backpulver
- 160 ml Milch



- Margarine mit Vanillezucker schaumig schlagen
- Nach und nach die Eier hinzugeben, danach Zitronenschale und Salz
- Backpulver und Mehl Mischung in eine Schüssel geben und Milch darüber schütten.
- Alles zu einem zähen Teig verarbeiten
- Das Waffel eisen auf Stufe 3 aufheizen
- einmal erhitzen
- Warten bis goldgelbe Waffeln entstanden sind.
- Henger haben

