

Ein (Waffel) – Herzchen zu verschenken...

Du hast Appetit auf etwas sehr Leckeres und möchtest anderen eine Freude bereiten? – Dann kann ich dir heute die besten Buttermilchwaffeln empfehlen, die ich kenne. Einige Kinder aus unserer Schule haben sie bereits gebacken. Du kannst die Zutaten bestimmt schon selbstständig verrühren, aber vielleicht hilft dir dabei auch ein Erwachsener. Auf geht's!

Du benötigst:

125 g Butter
50 g Zucker
2 EL Vanillinzucker
4 Eier
250 g Mehl
1 TL Backpulver
250 ml Buttermilch



So geht es:

1. Alle Zutaten abwiegen und abmessen.
2. Die Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer schaumig rühren.
3. Den Zucker dazu geben und verrühren.
4. Die Eier ebenfalls dazu geben und verrühren.
5. Das Mehl und das Backpulver vermischen und gut mit den anderen Zutaten verrühren.
6. Zum Schluss die Buttermilch unterrühren. FERTIG!

Nun kannst du das Waffeleisen aufheizen, etwas mit Butter einstreichen und die Waffeln abbacken – das Rezept ergibt ungefähr 12 Waffeln.

Dazu schmecken mit Vanille-Pudding-Pulver angedickte Sauerkirschen und Schlagsahne – KÖSTLICH! Oder du bestreust die Waffeln mit Puderzucker – auch lecker!

Und nun kannst du deine Waffel-Herzchen verteilen – denke dabei auch an dich!

Viel Spaß und guten Appetit!