



Premium-Waffeln

ZUTATEN

100 g Butter
4 Eier
1 Prise Salz
300 ml Milch
220 g Zucker
300 g Mehl
40 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver

SCHRITTE ZUM ERFOLG

- 1.** Wir beginnen easy: Butter schmelzen. Ja, richtig, du stellst dich jetzt an den Herd und tust so, als wärst du in einer französischen Patisserie, obwohl du eigentlich nur willst, dass die Janze nicht anbrennt. (Warum berliner ich jetzt?!)
- 2.** In einer Schüssel Mehl und Backpulver vermengen. Wenn du dich jetzt fragst, warum du überhaupt ein Rezept brauchst, möchte ich dir sagen: Vertrau mir! Es gab schon Leute, die beim Wasserkochen ihr Zuhause abgefuckelt haben.
- 3.** Stay with me now! Jetzt wirfst du mit Schmackes ALLES in eine Schüssel. Es gibt Extra-Punkte, wenn keine einzige Eierschale in der Schüssel landet. Dann musst du das Ganze vermischen. Wie du das machst, bleibt dir überlassen. Solltest du so ein Geringverdiener sein, der keinen Betonmischer in der Küche stehen hat... lass es! Spaß: Ein Mixe...HANDRÜHRGERÄT reicht vollkommen!
- 4.** Eigentlich braucht der Teig jetzt 20 Minuten für sich, aber du bist vermutlich genauso ungeduldig wie ich ;) Also schmeiß das Waffeleisen, das du bis jetzt nur einmal benutzt und natürlich nie gereinigt hast, an. Jetzt musst du das Ganze noch einfetten. Nutze dafür entweder Butter, Margarine, Backtrennspray oder WD40. Hauptsache es ist dafür gesorgt, dass du hinterher keinen Tobsuchtsanfall bekommst, weil deine Waffeln ihren Geburtsort nicht mehr verlassen wollen.
- 5.** Teig rein, Deckel zu, drei Minuten warten. Wenn's goldbraun ist, ist es fertig. Wenn's schwarz ist, hast du's verkackt. To your taste, chef ;)

ENJOY <3