



# WAFFELN

**FÜR CA. 8 GR. WAFFELN**  
**SCHWIERIGKEITSGRAD: EINFACH**

**ZUTATEN:** 3 Deubler-Eier (frisch gelegt von unseren freilaufenden Grünlegern)  
125 g brauner Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
125 g Butter  
1 TL Backpulver  
250 g Mehl  
250 ml frische Deubler-Rohmilch  
1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG:

- 1.: Den Waffelteig zubereiten: Sie benötigen: 1 Schüssel, 1 Handrührgerät**  
Deubler-Eier, Zucker, Vanillezucker, Butter (geschmolzen), Backpulver, Mehl, Deubler-Milch und Salz in eine Schüssel geben. Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem Teig verrühren.
- 2.: Waffeln backen: Sie benötigen: 1 Waffeleisen**  
Waffelteig in entsprechender Menge in das Waffeleisen geben, Waffeln backen, fertig!
- 3.: Anrichten und servieren:**  
Waffeln schmecken warm am besten und die Variationsmöglichkeiten sind vielfältig.  
Wir empfehlen: Warme Waffel mit Vanilleis und heißen Himbeeren auf dem Teller arrangieren, Puderzucker darüber streuen und fertig!  
Waffeln schmecken natürlich auch super lecker mit frischem Apfelmus, mit Haselnusscreme, mit heißen Kirschen, mit Sahne u.s.w.

**WIR WÜNSCHEN „EN GUADA!“**