

## **Waffeln mit dem neuen Teigmischer/Spender gemacht und in den neuen Herbst – Winter Backformen gebacken**

Das Rezept ist ein abgewandeltes Rezept von Silke Schlusemann

### **Zutaten:**

125 g fast flüssige Butter  
125 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
3 Eier  
125 g Milch  
200 g Mehl  
50 g Speisestärke  
2 TL Backpulver  
Puderzucker zum Garnieren

### **Zutaten:**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Rost direkt in die mittlere Schiene schieben.

Nun zuerst alle flüssigen Zutaten in den Teigmischer geben, dann den Rest. Dann durch Pumpen alles miteinander vermengen.

Die Backformen leicht mit Backtrennmittel fetten und mit dem Spender den Teig in die Formen füllen. Das Rezept reicht genau für unsere beiden Herbst – Winterbackformen.

Nun alles für 20 Min auf dem mittleren Rost fertig backen. Bitte Sichtkontakt, da jeder Backofen anders heizt.

Dann die Form raus holen, ein Kuchengitter umgedreht auf die Form legen und damit die Erhöhungen der Waffeln runter drücken.

Dann das Gitter mit der Form umdrehen, so fallen die Waffeln direkt raus. Diese dann auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und am Ende mit dem Streufix etwas Puderzucker drauf streuen.

Schnell, einfach und mega lecker.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺