

Vollkorn Waffeln oder mit normalem Mehl

Es ergibt etwa 12-17 Waffeln

400 GR MEHLE

150 GR ZUCKER

5 EIER

1/2 BACKPULVER

200 GR BUTTER ODER MARGARINE

150 LTR. MILCH

100 GR NUSSE

BUTTER UND ZUCKER UND DIE EIER IN EINE SCHÜSSEL GEBEN UND SOLANG VERRÜHREN BIS ES EINE SCHAUMIGE MASSE ERGIBT, DANACH GIBT MAN MEHL MIT BACKPULVER VERMISCHT IN DIE SCHÜSSEL DA ZU, UND GUT VERRÜHREN MAN GIBT DIE MILCH DA ZU .

MAN KANN AUCH NUSSE ODER LEINSAMENS ODER AUCH ROSINEN NEHMEN.

MAN KANN AUCH MEHR ZUCKER NEHMEN JE NACH GESCHMACK.

MAN KANN AUCH SAHNE ODER BUTTER MILCH NEHMEN JE NACH GESCHMACK.

28.06.09

