

## Waffeln

*Einfach und lecker (reicht für 10 Waffeln)*

### Aus was?

- \* 170 g Butter
- \* 170 g Zucker
- \* 1 Päckchen Vanillezucker
- \* 4 Eigelb
- \* 340 g Mehl
- \* 340 ml Milch
- \* 4 Eiweiß zu steifen Eischnee geschlagen

### Wie?

- \* Butter oder Margarine schaumig rühren
- \* Zucker und Eigelb abwechselnd nach und nach unter die schaumige Masse rühren
- \* Mehl und Milch abwechselnd nach und nach unterrühren.
- \* Eiweiß zu einer steifen Masse schlagen und dann unter die Teigmasse ziehen.
- \* Im Waffeleisen backen und mit Puderzucker bestreuen.



Foto: pixabay



Foto: privat

## Donuts

*Reicht für etwa 10 x 6 Donuts*

### Aus was?

- \* 260 g Mehl
- \* 1 Päckchen Backpulver
- \* 130 g Zucker
- \* 1 Päckchen Vanillezucker
- \* 250 ml Milch
- \* 3 Eier
- \* 5 Esslöffel Öl
- \* 1 Prise Salz
- \* Puderzucker zum Bestreuen

### Wie?

- \* Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Milch, Eier, Öl und Salz zu einem glatten Teig verrühren.
- \* Donuts-Backgerät mit etwas Öl auspinseln.
- \* 1 Esslöffel Teig in jede Donutsform füllen.
- \* Deckel schließen und drei bis vier Minuten backen.
- \* Donuts mit einem Holz- oder Kunststoffbesteck aus der Form holen.



Foto: pixabay