

## Schlaraffenland auf die Hand: Waffeln mit Toppings

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

#### Für die Waffeln

65 g Butter  
2 Esslöffel Zucker  
2 Eier  
125 g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
90 ml Milch  
1 Schuss Mineralwasser

#### Für das Topping

Eis  
Süßigkeiten

#### Besonderes Zubehör

Waffeleisen  
8 Papierspitztüten

- 1 -

Für die Waffeln Butter mit Zucker cremig rühren und Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Milch abwechselnd unter den Teig rühren. Ein Schuss Mineralwasser ebenfalls unterrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen.

- 2 -

Waffeleisen vorheizen und Teig jeweils 3-4 Minuten zu goldgelben Waffeln ausbacken, mindestens 10 Minuten auskühlen lassen.

- 3 -

Waffeln in Papierspitztüten geben und mit Eis und Süßigkeiten füllen.

Du überlegst noch, ob du dein Eis im Hörnchen oder im Becher möchtest? Ach, das war doch alles mal, jetzt wird das Eis in der Waffel gegessen - zusammen mit gaaanz vielen Süßigkeiten. Sieht wie ein Traum aus, schmeckt auch wie ein Traum, ist aber alles echt ... Echt der Wahnsinn!