



## Geheimes Waffelrezept

★★★★★

*Gebäck, Kekse & Co., Teige & Massen*

**Vorbereitungszeit:** 10 Min. **Kochzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 55 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

500 g Zucker

500 g Margarine, zimmerwarme

10 Ei(er), verquirlte

2 Pck. Vanillinzucker

1 Schuss Rum

1.000 g Mehl

1 Liter Milch

1 Pck. Backpulver

und so lange rühren, bis der Teig eine glatte und weiche Konsistenz hat.

In einem heißen Waffeleisen die Waffeln portionsweise backen und heiß servieren.

Variante: Im Winter Zimt unter den Teig rühren.

Tipps: Die Teigmenge ist möglicherweise etwas zu groß für einen "normalen" Haushalt. Wir nehmen von allem (außer vom Backpulver) immer nur die Hälfte, damit lassen sich gut 6 Personen versorgen, wenn alle Hunger haben. Evtl. Teigreste können hervorragend eingefroren werden.

### ZUBEREITUNG

Für ca. 30 Waffeln.

Hier verrate ich das beste Waffelteigrezept, das ich kenne.

Die verquirlten Eier mit dem Zucker und der Margarine glatt verrühren, bis ein schaumiger Teig entsteht. Vanillezucker und einen guten Schuss echten Rum hinzufügen. 1000 g Mehl und das Backpulver dazugeben und verrühren, dadurch wird der Teig etwas klebrig. Zuletzt nach und nach die Milch unterrühren