

HERZCHENWAFFELN

HERZCHENWAFFELN

Nach Jahren haben Bessere Hälfte und ich endlich unser Wording geklärt und an meinem Geburtstag festgestellt, dass wir immer aneinander vorbei geredet haben. Aber von vorne - Bessere Hälfte hätte mir zum Geburtstag wieder einen Kuchen gebacken. Nun sind wir aber nur zu zweit und wenn 2 Personen innerhalb kürzester Zeit einen ganzen Schoko-Kuchen verputzen läuft es darauf hinaus, dass man morgens von der Waage beschimpft und gemobbt wird. Also habe ich mir gewünscht, dass ich uns Waffeln machen kann. Bessere Hälfte isst eigentlich keine Waffeln - aber dann die Erklärung: er mag keine belgischen Waffeln! Die dicken Teilchen mit den hohen Vertiefungen die man typischerweise auf dem Weihnachtsmarkt oder in Hotels bekommt! Na die mag ich auch nicht so gerne. Herzchenwaffeln haben geschmeckt. Auch wenn er dafür früh morgens nochmal einkaufen gehen musste weil wir keine Eier mehr hatten.

Jetzt kann ich endlich wieder öfter Waffeln machen. Das schöne an diesem Rezept - es ist unglaublich einfach und der Teig hält sich im Kühlschrank bis zum nächsten Tag.



Zutaten für 8 Waffeln:

125g Zucker

125g Butter

125ml Milch

250g Mehl

3 Eier

etwas gemahlene Vanille oder 1Pck. Vanillezucker

1/2 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

Pudrzucker

etwas Öl oder Butter um das Waffeleisen einzufetten

Zubereitung:

Der Teig ist super schnell gemacht - ich gebe Zucker, Mehl, Backpulver, gemahlene Vanille und eine kleine Prise Salz in eine ausreichend große Schüssel. Gut vermischen und langsam die Milch

einrühren. Die Butter lasse ich in der Mikrowelle etwas weich werden – es blitzt mal wieder, aber die Butter ist schon weich genug... es lohnt sich nur nicht mehr für 4-5 Monate eine neue Mikrowelle zu holen wenn sie höchstens 1x im Monat genutzt wird. Dann rühre ich auch die weiche Butter unter. Sobald der Teig eine glatte Konsistenz hat schlage ich die Eier dazu. Ein letztes Mal verrühren, schon ist der Teig fertig.



Das Waffeleisen einfetten (ich nehme am liebsten etwas Sonnenblumenöl und verteile es mit dem Pinsel auf dem Waffeleisen) und vorheizen. Dann gebe ich je 1,5 kleine Kellen Waffelteig auf das Eisen und backe 5 Waffeln aus. Der restliche Teig wandert in den Kühlschrank. Die fertigen Waffeln teile ich direkt in kleine Herzchen. Wenn alle Herzchen fertig sind bestäube ich sie mit Puderzucker.

Dann kommen sie auf den Geburtstagstisch und werden restlos verputzt.

Lecker!

