

## Kinder - Waffeln

### Zutaten für den Teig (8 Portionen):

- 125 Gramm weiche Butter
- 80 Gramm Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 250 Gramm Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 100 Gramm Joghurt, 1,5%
- 150 Milliliter Milch
- Sonnenblumenöl für das Waffeleisen
- Apfelmus oder Puderzucker
- eventuell Vanilleeis



### Das brauche ich noch dazu:

- ein Waffeleisen
- 4 normal große Schüsseln
- eine größere Rührschüssel
- ein Handrührgerät
- eine Küchenwaage
- einen Messbecher
- zwei Esslöffel
- eine kleine Kaffeetasse
- ein feines Sieb
- einen flachen Teller für die fertigen Waffeln
- eine Gabel, um die Waffeln rauszuholen

### So wird es gemacht:

Zuerst musst du die Butter aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich werden kann. Ist sie das, wiegst du mit einer Schüssel und einer Waage 125 Gramm Butter ab. In einer weiteren Schüssel 80 Gramm Puderzucker. Beides leerst du dann in eine größere Rührschüssel und dazu kommt noch eine Prise (zwischen Daumen und Zeigefinger) Salz hinzu. Alles schlägst du mit einem Handrührgerät cremig.

Nach und nach gibst du jeweils ein Ei in die Masse und schlägst weiter. Nun wiegst du mit einer Küchenwaage in einer weiteren Schüssel 250 Gramm Mehl und 1 Teelöffel Backpulver ab und vermischt es mit einem Löffel. Dann misst du in einer anderen Schüssel 100 Gramm Joghurt ab und in einem Messbecher noch 150 Milliliter Milch. Abwechselnd gibst du etwas Mehl, dann etwas Joghurt und etwas Milch in die Rührschüssel und verrührst es miteinander. Dies wiederholst du solange bis das abgewogene Mehl, der Joghurt und die Milch aufgebraucht sind. Anschließend lässt du den Teig 15 Minuten ruhen.

Inzwischen holst du dein Waffeleisen und steckst es in einer Steckdose ein. Nun füllst du etwas Sonnenblumenöl in eine Tasse und tust einen Backpinsel hinein. Warte bis es aufgeheizt ist (bei vielen Geräten leuchtet dann ein grünes Lämpchen) und mache es dann vorsichtig auf. Mit dem Pinsel und dem Sonnenblumenöl fettest du etwas die beiden Seiten ein. Dann gibst du 2 Esslöffel Teig auf die untere Seite und machst dein Waffeleisen zu. Es wird solange gebacken bis es goldgelb gebacken ist. Zwischendurch musst du vielleicht hineinschauen, falls dein Waffeleisen kein Lämpchen, welches anzeigt, dass die Waffel fertig ist. Dann stellst du einen flachen Teller neben das Waffeleisen hin. Wenn die Waffel fertig gebacken ist holst du sie mit einer Gabel aus dem Eisen heraus und legst sie auf den Teller. Nun kannst du sie essen. Wer möchte kann die Waffeln in Apfelmus tauchen oder mit Puderzucker bestäuben.

Waffeln schmecken als Nachtisch mit Vanilleeis auch lecker.

Viel Spaß beim Ausprobieren.