

# FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

## Leckere Waffeln

für ca. 8 Stück

100g Zucker - 80g Butter - 3 Eier - 175g Mehl - 2 TL Backpulver - 1 Prise Salz - 1 Tüte Vanillezucker - etwas Zitronensaft

Die Butter schmelzen und zum abkühlen zur Seite stellen.

Das Mehl, das Backpulver und das Salz vermengen. Die Butter, die Eier, den Zucker und das Vanillezucker schaumig schlagen.

Langsam beide Massen miteinander vermengen, gut schlagen, damit keine Klümpchen entstehen.

Die Masse sollte nicht zu flüssig sein - wenn die Masse nicht dickflüssig genug ist, etwas Mehl hinzugeben.

Als letztes einen kleinen Schuss Zitronensaft hinzugeben.

Waffeleisen aufheizen. Erst, wenn das Eisen vollkommen heiß ist, die erste Masse einfüllen.

Leckerer Belag zu den Waffeln sind warme Kirschen (einfach die Kirschen mit etwas Speisestärke aufkochen lassen, damit die Masse etwas sämig ist) oder etwas Sahne.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min

Backzeit: ca. 20 Min.

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!