

# Abi-Waffeln

**Heute nicht am Feuer, sondern zu Hause in deinem Waffeleisen... viel Spaß!**

- 600 gr. Margarine oder weiche Butter
- 300 gr. Zucker
- 10 Eier
- 600 gr. Mehl
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver

Alles in eine Schüssel und mit dem Handrührgerät verrühren.  
Es wird ein dickflüssiger Teig und reicht für min. 20 Waffeln.

Jetzt heize dein Waffeleisen vor und fette mit einem Pinsel die Formen oben und unten gut ein. Dazu kannst du z.B. ein klein wenig Sonnenblumenöl in ein kleines Schälchen füllen.

Jetzt kannst du nacheinander alle Waffeln rausbacken und mit Apfelmus oder Puderzucker genießen!



Mmmh...lecker.....Lass es dir schmecken!!