

Klassische Waffeln – große Menge (ca. 30 Waffeln)

1 kg Mehl
2 Päckchen Backpulver (vorzugsweise Weinstein-Backpulver)
10 Esslöffel Zucker
½ Teelöffel Salz
10 Eier
500 g geschmolzene Butter oder Margarine
¾ - 1 l Milch
Nach Wunsch 1-2 Teelöffel Zimt

Erst die trockenen Zutaten vermischen,
dann mit Eiern, Milch und geschmolzener Butter verrühren.

Klassische Waffeln – kleine Menge

100 g Mehl
½ Teelöffel Backpulver (vorzugsweise Weinstein-Backpulver)
1 Esslöffel Zucker
Prise Salz
1 Ei
50 g geschmolzene Butter oder Margarine
75-100 ml Milch
Evtl. etwas Zimt

Erst die trockenen Zutaten vermischen,
dann mit Eiern, Milch und geschmolzener Butter verrühren.

Himbeermarmelade

1 kg Himbeeren - frisch oder tiefgekühlt
1 Packung (500 g) Gelierzucker 1:2

Himbeeren mit Gelierzucker mischen, unter Rühren aufkochen, 4 Minuten kochen lassen,
sofort randvoll in sterile Gläser füllen und fest verschließen.

Gutes Gelingen!