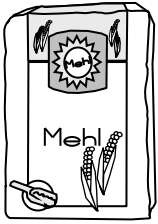


# Waffelteig

15 

## Zutaten



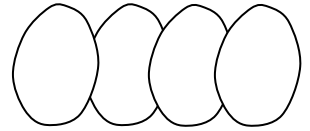
500 g Mehl



200 g Zucker



1 TL Backpulver



4 Eier



125 g Butter

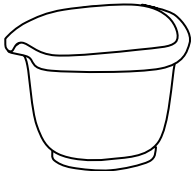


200 ml Limo



250 ml  
Mineralwasser

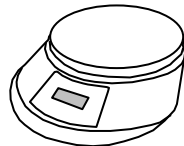
## Geräte



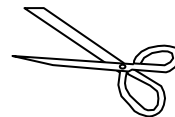
1 große  
Rührschüssel



1 kleine  
Schüssel



1 Waage



1 Schere



1 Teelöffel TL



1 Gabel



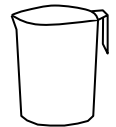
1 Esslöffel EL



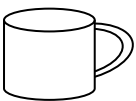
1 Messer



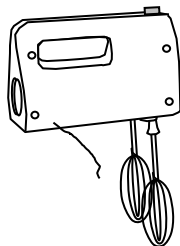
1 Teller



1 Messbecher



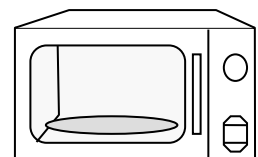
1 Tasse



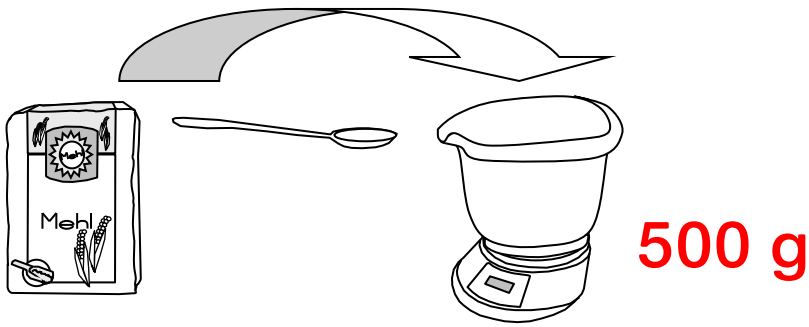
1 Rührgerät mit  
Rührbesen



1 Tellerhaube

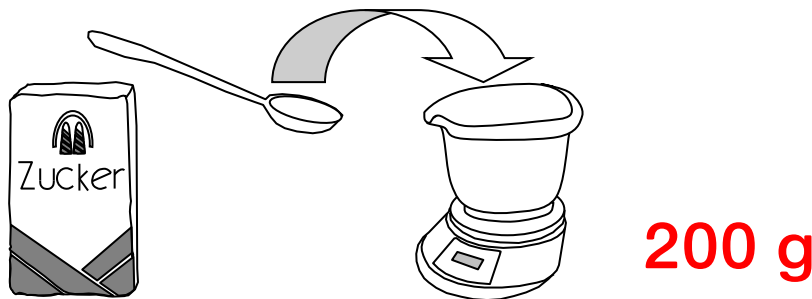


1 Mikrowelle



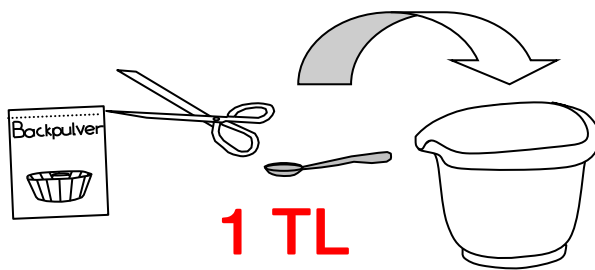
Waage mit Schüssel  
auf **0** stellen:  
Mehl mit Esslöffel in  
die Rührschüssel  
füllen und **500g**  
abwiegen

1



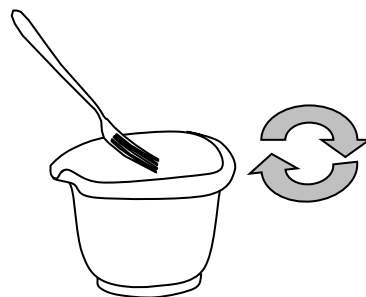
Waage wieder auf **0**  
stellen (**Tare**):  
Zucker mit Esslöffel  
in die Rührschüssel  
füllen und **200g**  
abwiegen

2



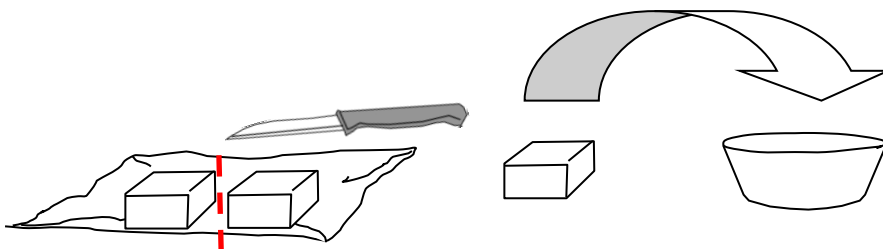
1 Backpulvertüte  
aufschneiden und  
**1 TL** in die Schüssel  
schütten

3



Alle Zutaten mit der  
Gabel gut verrühren

4



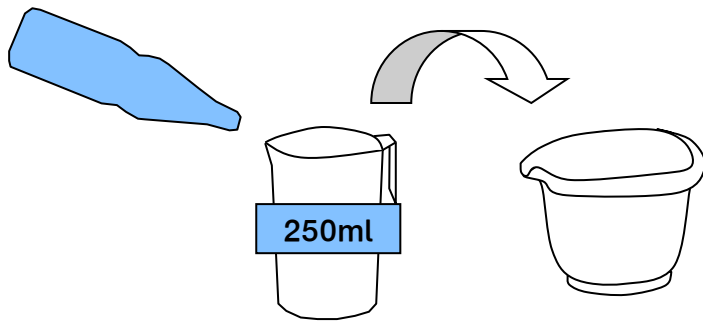
Butterstück auspacken  
und in der Mitte  
durchschneiden;  
**eine Hälfte** in eine  
kleine Schüssel füllen

5



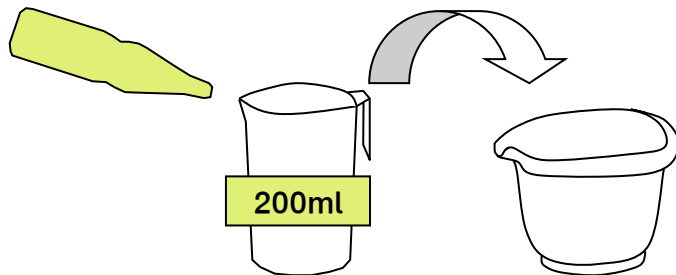
Butter in der Schüssel  
mit Deckel **1 Minute** in  
der Mikrowelle  
erhitzen und die  
flüssige Butter in die  
Rührschüssel  
schütten

6



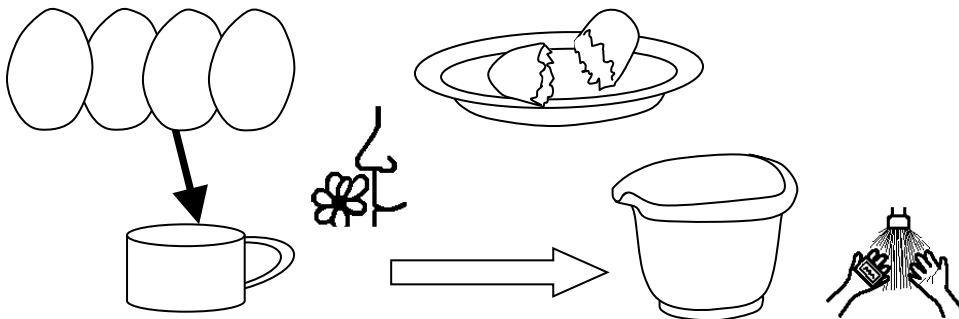
**250 ml** Mineralwasser  
im Messbecher  
abmessen und in die  
Rührschüssel  
schütten

**7**



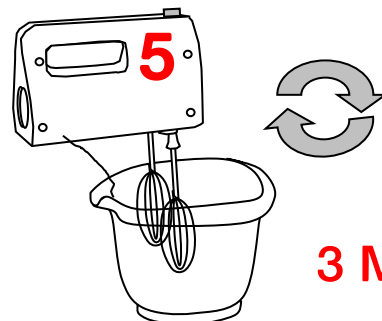
**200 ml** Limo im  
Messbecher  
abmessen und in die  
Rührschüssel  
schütten

**8**



**4** Eier nacheinander  
an der Tasse  
aufschlagen,  
Schalen auf den  
Teller legen, Geruch  
prüfen + gute Eier in  
die Rührschüssel  
schütten;  
Hände waschen!

**9**



Alle Zutaten mit  
dem Rührgerät auf  
**Stufe 5**  
**3 Minuten**  
gut verrühren

**10**

### Arbeitsplatz zum Ausbacken der Waffeln

