

GÄNSEEI-WAFFELN

BESONDERS LOCKER-FLUFFIG!



FÜR 10 WAFFELN

125 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Gänseei
1 EL Gänsemilch
250 g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
200 ml Milch
Garnitur nach Wahl & Saison

SO EINFACH GEHT'S!

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Gänseei unterrühren.
Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen und zum Teig rühren.
Milch und die Gänsemilch langsam unterrühren.
Waffeleisen vorheizen und je 2 gehäufte Esslöffel Teig auf das Waffeleisen geben.
Jede Waffel etwa 1-2 Min. goldbraun backen. Mit frischem Obst, Sahne und einem Schuss Gänsemilch und Schokosoße genießen.

GÄNSEEI WIRD VON VIELEN
HÜHNEREI-ALLERGIKERN VERTRAGEN!