

„Februar“

Waffeltag in Schweden am 25. März

ergibt 8 bis 10 Stück

- 125 g Margarine
- 2 dl Milch
- 240 g Weissmehl (4 dl)
- 1 EL Backpulver
- 2 bis 3 dl kaltes Wasser



Die Margarine schmelzen und abkühlen lassen (Man kann statt Margarine auch Rama Culinesse verwenden).

Milch und Weissmehl gemischt mit Backpulver mischen.

Wasser eingiessen und zuletzt Margarine dazugeben.

Ein Waffeleisen aufwärmen und mit Margarine einfetten.

Das Waffeleisen muss nach der ersten Waffel nicht eingefettet werden.

$\frac{3}{4}$ dl vom Waffelteig eingiessen und bis goldbraun backen lassen.

Dann auf einem Backofenrost abkühlen lassen.

Die Waffeln werden mit Konfitüre und geschlagen Vollrahm serviert.



Copy right



КІА-МІА