

Waffeln nach Hausfrauen-Art

■ Ich suche ein gutes Rezept für weisse Vanillewaffeln. Gertrud Reist, Hinterholz

Für 16 Waffeln: 3 Eier, 125 g Margarine, 125 g Zucker, 250 g Mehl, ½ Tl Backpulver, 2 ½ dl Milch

Leider wissen wir nicht genau, was Sie mit «weisse Vanillewaffeln» meinen. Wir haben jedoch ein Rezept für Waffeln. Sie können einfach einen Beutel Vanillinzucker oder das ausgekratzte Mark eines Vanillestengels begeben.

Und hier das Grundrezept: Eier teilen. Eigelb, Margarine und Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver zusammen sieben. Eiweiss zu Schnee schlagen. Milch zugeben und alle Zutaten sorgfältig mischen. Das Waffeleisen auf Stufe 4 vorheizen, ungefähr fünf Minuten lang. Die Flächen leicht befetten. Pro Waffel ½ dl Teig hineingeben. Zwei Minuten lang golden backen.

Gabriela Stammbach

Richten Sie Ihre Fragen zu Küche und Ernährung schriftlich, mit dem genauen Absender und Ihrer Telefonnummer, an: *Redaktion CoopZeitung, Kochbriefkasten, Postfach 2550, 4002 Basel. Sie können auch anrufen: Coop-Line Tel. 156 46 00, Code 2601 (86 Rp./Min.)*
