

# Kochbriefkasten

Frau Gilgen sucht ein Rezept für Waffeln.

**Rezept Hausfrauenart:** 125 g Margarine, 125 g Zucker, 3 Eier, 250 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  TL Backpulver, 2,5 dl Milch.

Eier teilen, Eigelb, Margarine, Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver sieben, Eiweiss zu Schnee schlagen.

Alles mischen. Waffeleisen vorheizen, Flächen befetten, pro Waffel  $\frac{1}{2}$  dl Teig hineingeben. 2 Minuten backen.

**Rezept Nusswaffeln:** 150 g Margarine, 100 g Zucker, 3 Eier, 150 g Mehl, 1 TL Backpulver, 75 g gemahlene Haselnüsse, 1 EL Rum.

Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver sieben, alle Zutaten gut mischen. Pro Waffel 1 dl Teig hineingeben. 2 Minuten backen.