

Bärenstark gekocht



Bunte Vollkornwaffeln (10 Stück)



Zutaten

150g weiche Butter/Margarine
 60g brauner Zucker
 1 TL Vanillezucker
 2 Eier (Gr. M)
 250g Vollkornmehl
 1 TL Backpulver
 1 Prise Salz
 200ml Milch
 4 Lebensmittelfarben
 1 TL Vanillezucker
 1 Becher Schlagsahne
 Bunte Streusel nach Belieben
 Butter zum Einfetten

Zubereitung

1. In einer Rührschüssel die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker mit einem Mixer gut verrühren
2. Nach und nach die beiden Eier unterrühren
3. Das Mehl mit dem Backpulver und der Prise Salz mischen und zusammen mit der Milch unter den Teig rühren
4. Den Teig in vier Portionen aufteilen und mit der Lebensmittelfarbe färben
5. Das vorgeheizte Waffeleisen mit einem Pinsel leicht einfetten
6. Nun die einzelnen Teigfarben in die Mitte des Waffeleisens klecksen und das Eisen vorsichtig kurz andrücken, damit der Teig sich verteilt
7. Je nach Waffeleisen und Temperatur ca. 3-4 Minuten ausbacken
8. Die kalte Sahne zusammen mit dem Vanillezucker aufschlagen und dann nach Belieben mit bunten Streuseln dekorieren

Gutes Gelingen wünscht 40 SECONDS Kids
 Gesundes Schulessen für Berlin



Eine Initiative von:



Mehr Rezepte unter:

www.40seconds.de/kids/rezpte

www.radioteddy.de/40seconds