

Waffeln mit Beeren und Vanilleeis



Menge	Zutaten	Zubereitung
125g	Butter, weich	Zutaten in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren.
50 g	Zucker	
1	Vanillinzucker	
2	Eier	Eier zugeben und schaumig rühren.
250 ml	Milch	Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zugeben, klumpenfrei verrühren.
250 g	Mehl	
1 TL	Backpulver	
	Vanilleeis	Waffeleisen vorheizen, mit etwas Öl bepinseln, einen kleinen Schöpflöffel Teig in die Mitte geben und Deckel schließen. Waffeln etwa drei Minuten hellbraun backen, herausnehmen und auf einem Rost auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben, mit Eis und Obst garnieren.
	Beeren der Saison oder Obstsalat	