



KLEESCHULTE
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

Vanillewaffeln

Zutaten:

- 3 Eier
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 100 ml Rapsöl
- 225 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 250 ml Milch
- 1 TL Backpulver
- etwas Puderzucker



Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker und Rapsöl mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver mischen und zusammen mit der Milch zur Masse geben. Den Teig portionsweise in ein Waffeleisen geben und backen. Kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

