# WAFFELN, ZIG-FACH ERPROBT

**TM31**

20 Stück

einfach

## Zutaten

**Teig**

250 g Margarine (oder Butter)
5 Eier
100 g Zucker (je nach Geschmack auch mehr.....)
3 Teelöffel Vanillezucker (gehäuft)
500 g Milch
500 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver (gestrichen)
evtl. Rum, Rum- oder Bittermandelaroma

**Deko**

Puderzucker

## Zubereitung

**Teig**

Alle Zutaten bis auf Mehl und Backpulver in den **"Mixtopf geschlossen"** wiegen (wer süße Waffeln mag, sollte mehr Zucker nehmen - wir streuen immer je nach persönlichem Geschmack dann noch Puderzucker drüber ...)

Zutaten **20 Sek.** / **St. 6** verrühren.

Mehl und Backpulver hinzufügen und **10 Sek.** / **St. 4** mithilfe des Spatels unterrühren. Diesen Vorgang evtl. noch mal wiederholen.

Den Teig portionsweise in einem heißen Waffeleisen backen. Noch warm mit Puderzucker bestäubt servieren.

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

**Autor:** sabri **Quelle:** http://www.rezeptwelt.de