

## WAFFELN / WAFFLES

ca 10 Stück / approx 10 waffles

Zutaten	Ingredients
125g zimmerwarme Butter	<b>1 stick butter, room temp.</b>
125g Zucker	<b>2/3 cups sugar</b>
3 zimmerwarme Eier	<b>3 eggs, room temp.</b>
250g Mehl	<b>2 cups flour</b>
1 TL Backpulver	<b>1 tsp. baking powder</b>
Prise Salz	<b>pinch of salt</b>
230ml zimmerwarme Milch	<b>1 cup milk, room temp.</b>
1 Pk. Vanillezucker	<b>1 tbsp. Vanilla</b>
+ Puderzucker	<b>+ powdered sugar</b>

Zubereitung	Instructions
1. die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen	<b>1. separate eggs and beat egg whites with salt until stiff</b>
2. die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eigelbe schaumig schlagen und die Milch dazu	<b>2. beat butter, vanilla extract, sugar and egg yolks until fluffy and add milk</b>
3. das Mehl und Backpulver zu der schaumigen Masse geben und einmischen	<b>3. add flour and baking powder and mix again</b>
4. den Eischnee vorsichtig unterheben	<b>4. fold in egg whites</b>
5. Waffeleisen heizen und vor jeder Kelle Teig mit Butter fetten	<b>5. heat waffle iron and butter before every scoop of batter</b>
6. mit Puderzucker bestäuben (alternativ mit Kirschen und Sahne servieren)	<b>6. dust with powdered sugar (or serve with whip cream and cherries)</b>

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!