



Waffeln am Lagerfeuer

Zubereitungszeit: 10 Min.

Backzeit: ca. 5 Min.



Zutaten für 10 – 12 Stück:

550g Mehl
250 g Zucker
250 g zimmerwarme Butter
5 Eier
1 P. Vanillezucker
1 P. Backpulver
½ L Milch
Butter zum Einfetten der Form

Was gibt es Schöneres, als die lauen Sommerabende am Lagerfeuer zu verbringen?



Zubereitung:

Die Eier mit der Butter, dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Dann das Mehl und das Backpulver dazugeben. Anschließend die Milch nach und nach unterrühren, bis eine zähflüssige Konsistenz entsteht.

Das Waffeleisen zuerst in am Feuer heiß werden lassen. Dann mit Butter einstreichen und etwas Teig hineingeben. Über dem Feuer bzw. der heißen Glut die Waffeln backen.

Unser Tipp:

Wir haben uns dazu das Waffeleisen von "Petromax" gekauft.



Durch die Jahreszeiten.
Die Wiesers.

