



***„Festwaffeln“ -
einfach zubereitet***

MIT DEN KLIENTINNEN UND KLIENTEN AUS
UNSEREN BETREUTEN WOHNGEMEINSCHAFTEN

DAS BRAUCHEN SIE FÜR 24-26 WAFFELN:



300g flüssige Margarine



200g Zucker



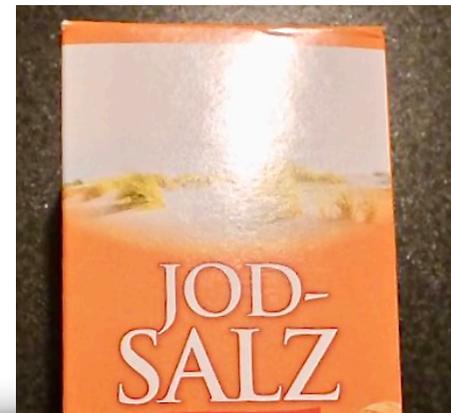
3 Packungen Vanilin-Zucker



750g Mehl



1 Packung Backpulver



Knapp 1/2 TL Salz



je 500ml Sprudelwasser,
Milch und Buttermilch

IN VIER SCHRITTEN ZUM WAFFELTEIG:

1.



Die flüssige Margarine, den Zucker und den Vanilin-Zucker in eine große Schüssel geben und verrühren. Sprudelwasser, Milch und Buttermilch unterrühren.

2.



Mehl und Backpulver darüber sieben.

3.



Salz dazu und gut verrühren!

4.



Waffeleisen befüllen!

GUTEN APPETIT!

DRK Berlin Steglitz-Zehlendorf

Düppelstr. 36 | 12163 Berlin

Redaktion & Layout: Thomas Luthmann

Urheberrecht: Die Inhalte und Fotos in diesem Artikel sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte liegen beim Urheber. Die Vervielfältigung, Übersetzung, Mikroverfilmung sowie Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen bedürfen der vorherigen Zustimmung der Urheber.