

Zackig g'schmackig: Regenbogenwaffeln

Diese Regenbogenwaffeln sind fast zu schön, um sie zu essen.
Bunt und mit einer fluffigen Wolke aus Schlagobers zaubern sie ein himmlisch süßes Frühstück.



Du brauchst dafür weiche Butter oder Margarine, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Backpulver, Milch, Eier und Lebensmittelfarben.



Für den Waffelteig rührst du zu Beginn die weiche Butter in einer Rührschüssel, bis sie geschmeidig ist.
Dann gibst du langsam den Zucker und den Vanillezucker dazu und verrührst alles, bis eine Masse entsteht.
Als nächstes rührst du nacheinander die Eier unter die Masse.



Misch das Backpulver unter das Mehl und rühre es – Löffel für Löffel – unter den Teig.
Gib zwischendurch immer wieder ein bisschen Milch dazu.



Wieder etwas Mehl, dann Milch und wieder Mehl, bis eine glatte Masse entsteht.



Teile den Teig nun gleichmäßig auf vier Schüsseln auf.
Jede Portion bekommt mit etwas Lebensmittelfarbe eine andere Farbe.



Jetzt kommt das Waffeleisen zum Einsatz! Lass dir hierbei am besten von einer erwachsenen Person helfen.

Schalte das Waffeleisen auf mittlere Temperatur und fette es mit etwas Pflanzenöl ein.

Gib dann jeweils einen großen Esslöffel Teig von jeder Farbe nacheinander in die Mitte des Waffeleisens und backe die Regenbogenwaffeln.



So entsteht ein richtig schöner Farbverlauf!



Probiere verschiedene Farbkombinationen aus.



Jetzt schneidest du dir eine Waffel zurecht, dekorierst sie mit Schlagobers und bunten Zuckerstreuseln.



Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit!