



von Nadine Himmighofen

# Schulfest Grießwaffeln

Der Favorit beim diesjährigen Schulfest! Gehen süß und herzhaft....

125g Butter

3 EL Zucker ODER 1 TL

Dibbelabbesgewürz und 1/4 TL  
Salz

3 Eier

125g Mehl

125g Grieß (Weichweizen)

1 TL Backpulver

1/4l Milch

Süße Waffeln: Butter mit Eiern und Zucker schaumig rühren

Herzhafte Waffeln: Butter mit Eiern schaumig rühren, Gewürz und Salz hinzufügen.

Das Mehl mit dem Grieß, und dem Backpulver mischen. Zusammen mit der Milch zu dem Teig dazugeben, gut verrühren und danach mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank quellen lassen. (über Nacht geht auch!)

Waffeleisen aufheizen und einfetten. Ca 3 EL Teig pro Waffel (müsst ihr austesten, bei mir kommen ca 7 Herzwaffeln raus!) ins Eisen geben und ca 4 min backen.



Libero purus sodales mauris, eu  
vehicula lectus velit nec velit.