

Rezept **Vanille-Waffeln** für 4 Personen



Zutaten	3	Eier aus Baden-Württemberg (08 - Eier)
	80 g	Zucker
	1 P.	Vanillezucker
	100 ml	deutsches Rapsöl
	250 g	Mehl z.B. von der Heimatsmühle , Aalen Weizen T 405 oder Dinkel T 630 (hell)
	250 ml	Milch z.B. von Schwarzwaldmilch , Freiburg
	1 TL	Backpulver
		Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung Eier, Zucker, Vanillezucker und Rapsöl mit dem Mixer schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Milch hinzugeben und zu einem Teig vermengen.
Den Teig portionsweise in das Waffeleisen geben und goldbraun backen. Waffeln kurz auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.
Guten Appetit.