



Tonjes Vafler med syltetøy*

*Waffeln mit Konfitüre

Rezept aus «SOS – Mit Arktis auf der Spur»
von Frank Kauffmann, Baeschlin Verlag

Zutaten
(für ca. 10 Waffeln)
150 g geschmolzene Butter
400 g Weissmehl
75–100 g Zucker
1 Esslöffel Vanillezucker
1 Teelöffel Kardamom
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
4 dl Milch
3 Eier

Konfitüre nach Wahl
dazu servieren

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Kardamom,
Backpulver und Salz vermischen.

Milch und Rahm dazugeben.

Alles verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

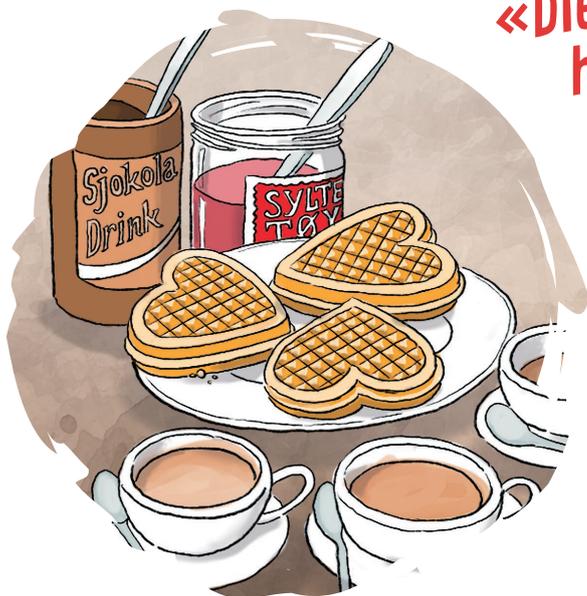
Dann die Eier hinzufügen und weiterrühren.

Schliesslich noch die geschmolzene Butter
dazugeben und verrühren.

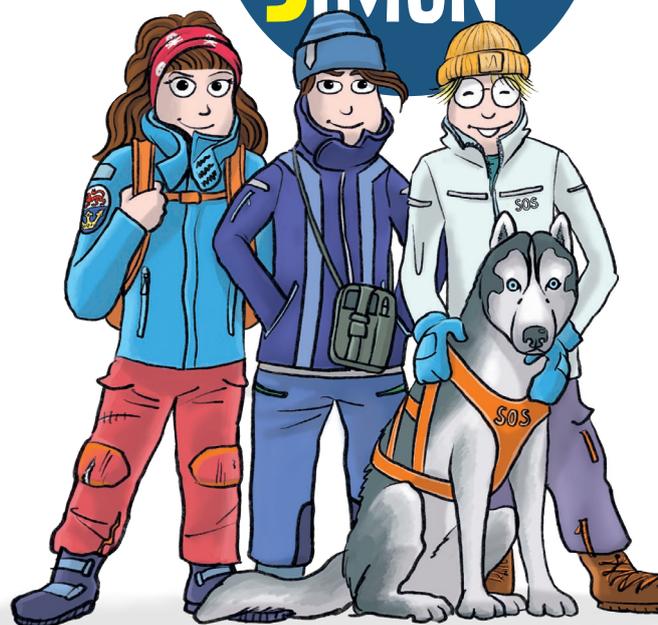
Den Waffelteig mindestens
30 Minuten ruhen lassen,
länger ist besser.

Das Waffeleisen vorheizen.
Die Waffeln goldbraun
anbacken.

«Die schmecken
himmlisch!»



SERAINA
OLIVIO
SIMON



BAESCHLIN