

# Eiswaffeln

Der Geruch von frisch gebackenen Waffeln ist einfach unwiderstehlich. Und auch wenn normale Waffeln schon lecker genug sind, werden sie mit etwas Deko noch zu etwas ganz Besonderem. Für eine leckere „Sommer-Edition“ von Waffeln braucht ihr:

Für ca. 10 Waffeln:

- 3 Eier
- 125g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 125g Margarine
- 1 TL Backpulver
- 250g Mehl
- 250ml Milch
- 1 Prise Salz

Zum Verzieren:

- Puderzucker
- Lebensmittelfarbe
- etwas Zitronensaft  
(oder einfach Wasser)
- Kuvertüre
- Streusel, Smarties, o.ä.

Geräte:

- Rührschüssel
- Schneebesen
- Schöpfkelle
- Waffeleisen
- kleine Schalen
- Löffel
- Topf (für das Wasserbad)

*Hinweis: Lasst euch von der Menge der Zutaten nicht abschrecken. Wir haben hier verschiedene Deko-varianten ausprobiert. Ihr könnt euch aber auch nur für eure Lieblingsfarbe oder -sorte entscheiden.*



1. Als erstes messt ihr alle Waffelzutaten ab und verrührt sie in einer großen Schüssel.

*Tipp: Wer mag, kann die Menge ganz einfach verdoppeln. Die übrigen Waffeln schmecken auch am nächsten Tag sehr gut.*

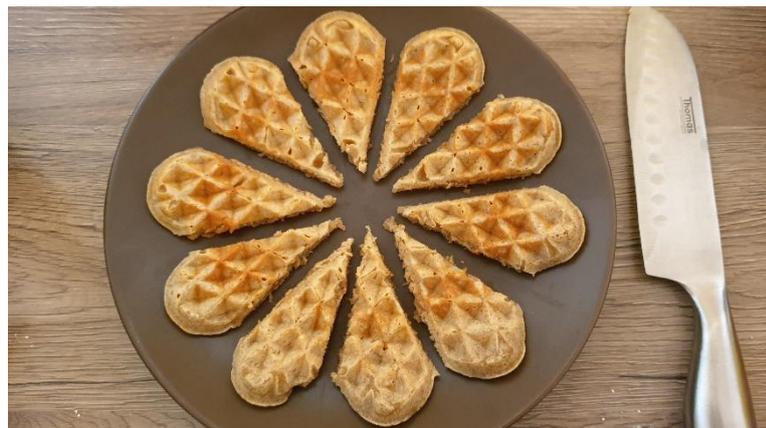




2. Jetzt werden die Waffeln nacheinander gebacken. Dafür schöpft ihr immer eine Kelle voll Teig in das Waffeleisen und wartet, bis sie schön goldbraun sind. Wenn der Teig leer ist, solltet ihr einen ganzen Stapel Waffeln haben.

3. Zum Verzieren könnt ihr euch jetzt die schönsten Waffeln aussuchen. Aus einer Waffel werden gleich 10 „Eistüten“, also reichen 1-3 Waffeln hier völlig aus.

4. Die ausgewählten Waffeln zerteilt ihr in 5 Herzen und schneidet jedes Herz noch einmal mittig durch.



5. Für den Zuckerguss schüttet ihr etwas Puderzucker in eine Schale und gebt einen Spritzer Zitronensaft (oder Wasser) dazu. Ihr braucht wirklich nur ganz wenig Flüssigkeit. Sollte die Masse zu fest oder flüssig sein, gebt einfach noch etwas Puderzucker oder Wasser dazu - hier muss man sich meistens etwas rantasten. Dann kommt die Speisefarbe dazu.

6. Da Zuckerguss schnell hart wird, verarbeitet ihr an am besten sofort. Dazu nehmt ihr einen kleinen Teelöffel voll von dem Zuckerguss und streicht ihr auf das runde Ende eines kleinen Waffelstücks – so, dass es aussieht wie eine Eiskugel in einer Waffeltüte. Wenn ihr wollt, streut ihr direkt noch ein paar Streusel drauf bevor der Guss zu hart wird.





7. Wer lieber Schokowaffeln machen möchte, nimmt anstelle des Zuckergusses die Kuvertüre. Diese wird grob gehackt und im Wasserbad geschmolzen. Dafür macht ihr die Schokostücke in eine Schale, die ihr wiederum in einen Topf mit heißem (nicht kochendem) Wasser stellt und rührt ab und zu um. Behaltet am besten ein paar Schokostreusel zum Verzieren übrig.

8. Die geschmolzene Schokolade streicht ihr nun oben auf das runde Ende der Waffelstücke. Auch hier könnt ihr jetzt nach Lust und Laune Streusel, Smarties, Kokosraspeln und alles, was euch sonst noch so einfällt, draufstreuen.

9. Genießen!

