

Sternwaffeln

Schritt 1:

Für den Waffelteig musst du zuerst die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermengen.

Du brauchst:

125 Gramm weiche Butter,

100 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

drei Eier

1 TL Backpulver

250 Gramm Mehl

200 ml Milch Sprühsahne

gelbe Lebensmittelfarbe

Schokolinsen

einen Mixer

eine Prise Salz

ein Waffeleisen



Schritt 2:

Im nächsten Schritt gibst du die drei Eier in die Schüssel dazu.



Schritt 3:

Jetzt kannst du das Mehl und das Backpulver dazugeben und vermischen. Eine kleine Prise Salz darf nicht fehlen.



Schritt 4:

Als letztes musst du jetzt noch die Milch dazu gehen und gut verrühren, bis ein schöner Teig entsteht.



Schritt 5:

Für die gelben Waffeln Weihnachtswaffeln, den Waffelteig mit gelber Lebensmittelfarbe einfärben. Den Teig wieder für 2 Minuten in das Waffeleisen geben und backen.



Schritt 6:

Wenn die Waffel abgekühlt ist, kannst du sie in gleichgroße Stücke reißen.



Schritt 7:

Lege die einzelnen Stücke in einen Kreis, sodass eine Sternform entsteht.



Schritt 8:

Verziere den Stern anschließend mit Schokolinsen und Sprühsahne. Guten Appetit!

