

REGENBOGENWAFFELN / RAINBOW WAFFLES



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG WAFFELTEIG

Verrühre Mehl mit Stärke, Backpulver, Natron, Salz und Zucker mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel. Füge das Vanilleextrakt, die flüssige, aber nicht heiße Butter, die Eier und etwas Buttermilch ein und rühre den Teig glatt. Füge so viel Buttermilch hinzu, dass ein glatter, nicht zu dünner Teig entsteht. Schmilz die Schokolade über einem warmen Wasserbad und rühre sie gemeinsam mit den Schokoladendrops in den Teig ein. Lass ihn 10 Min. quellen.

Teile den Teig in 6 gleichmäßige Portionen ein und färbe sie jeweils mit der Lebensmittelfarbpaste ein. Fülle die einzelnen Farben jeweils in Spritzbeutel oder Gefrierbeutel und verschließe sie. Schneide jeweils eine dünne Spitze ab und stelle die Spritzbeutel in Gläser, damit sie nicht auslaufen.

Fette das Waffeleisen mit Backtrennspray. Fülle verschiedene Farben ins Waffeleisen ein und backe die Waffeln darin aus.

Serviere die Regenbogenwaffeln nach Belieben mit geschlagener Sahne und Zuckerdekor.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

ZUTATEN FÜR 8 BELGISCHE WAFFELN
ODER 16-20 DÜNNE WAFFELN:

WAFFELTEIG:

- ☐ **350 g** Mehl
- ☐ **100 g** Speisestärke
- ☐ **1 TL** Backpulver
- ☐ **½ TL** Natron
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **150 g** Butter (flüssig)
- ☐ **3** Eier
- ☐ **750 ml** Buttermilch
- ☐ Lebensmittelfarbpasten
(gelb, orange, pink, lila,
grün, blau)
- ☐ Backtrennspray