

Weihnachtsbaum-Waffeln

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
- einen Mixer
- eine Prise Salz
- ein Waffeleisen
- Sprühsahne
- grüne Lebensmittelfarbe
- Schokolinsen



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 grünen Weihnachtsbaumwaffeln, einfach den Waffelteig mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben.



Schritt 6:

Den Waffelteig wieder für 2 Minuten ins Waffeleisen geben, bis der Teig durchgebacken ist.



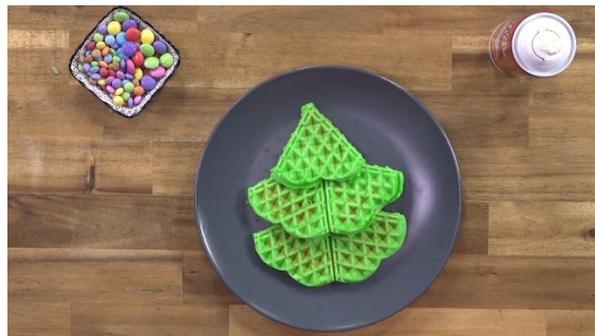
Schritt 7:

Wenn die Waffel fertig gebacken ist, kurz warten und auskühlen lassen. Jetzt musst du die Waffel auseinanderreißen. Um die Tannenbaumform hinzubekommen musst du zwei Waffelherzen von der ganzen Waffel abtrennen. Dann nochmal ein Herzchen abtrennen.



Schritt 8:

Die einzelnen Waffelteile jetzt so übereinanderlegen, dass eine Tannenbaumform entsteht.



Schritt 9:

Jetzt kannst du ganz einfach mit Schokolinsen und Sprühsahne den Baum ein wenig verzieren.

