

Weihnachtsmann-Waffeln

Schritt 1:

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

Erdbeeren

Sprühsahne

Heidelbeeren

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



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:

Um den Waffelteig zu backen, musst du jetzt das Waffeleisen einschalten und ein wenig mit Butter bestreichen. Dann kann der Teig mit einer Kelle in das Waffeleisen gefüllt werden. Nach ca. 2 Minuten sollte der Teig durchgebacken sein.



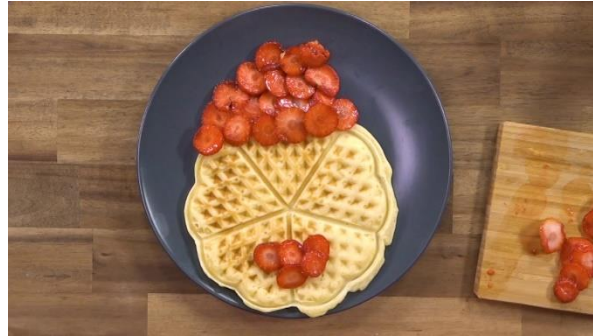
Schritt 6:

Während die Waffeln ein wenig abkühlen, kannst du schon mal die Erdbeeren in kleine Scheiben schneiden. Wenn es keine frischen Erdbeeren gibt, kannst du auch einfach rote Marmelade nehmen.



Schritt 7:

Jetzt geht es ans Dekorieren der Waffel. Aus den Erdbeeren kannst du eine Mütze und einen Mund für den Weihnachtsmann legen.



Schritt 8:

Jetzt kannst du dir die Sprühsahne nehmen und dem Weihnachtsmann einen Bart und Augen ansprühen. Außerdem kannst du die Mütze verzieren.



Schritt 9:

Mit zwei Heidelbeeren bekommt der Weihnachtsmann noch zwei Pupillen. Fertig sind deine Weihnachtsmann-Waffeln!

