

# GÄNSEEI-WAFFELN

## BESONDERS LOCKER-FLUFFIG!



### FÜR 10 WAFFELN

125 g weiche Butter  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Gänseei  
1 EL Gänsemilch  
250 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver  
200 ml Milch  
Garnitur nach Wahl & Saison

### SO EINFACH GEHT'S!

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Gänseei unterrühren.  
Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen und zum Teig rühren.  
Milch und die Gänsemilch langsam unterrühren.  
Waffeleisen vorheizen und je 2 gehäufte Esslöffel Teig auf das Waffeleisen geben.  
Jede Waffel etwa 1-2 Min. goldbraun backen. Mit frischem Obst, Sahne und einem Schuss Gänsemilch und Schokosoße genießen.

GÄNSEEI WIRD VON VIELEN  
HÜHNEREI-ALLERGIKERN VERTRAGEN!