

SCHULTÜTEN WAFFELN

Noch keine Bewertung

Backen
mit
Christina



Allen Erstklässlern wünsche ich einen guten Schulstart!

Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier gemeinsam mit dem Zucker ca. 5 Minuten lang aufschlagen. Dann Milch, Mehl, Backpulver und Joghurt dazugeben und alles nochmal kurz durchrühren.
- 2** Das Waffeleisen gut aufheizen und dann mit etwas geschmolzener Butter einstreichen. Etwas Teig auf das Waffeleisen leeren (wie viel Teig man genau verwenden soll, hängt von der Größe bzw. Form des Waffeleisens ab.)
- 3** Die Waffeln backen, bis sie goldgelb sind (ca. 3-4 Minuten) und etwas auskühlen lassen.
- 4** Schokolade schmelzen und währenddessen die Waffeln zu Schultüten schneiden.
- 5** Den oberen Teil der Schultüte mit Schokolade fixieren und nach Belieben mit Zuckerbuchstaben oder anderen Streuseln dekorieren.



Zutaten

FÜR CA. 20 WAFFELN

TEIG

- 2 Eier
- 25 g Zucker
- 150 g Milch
- 150 g Weizenmehl 700
- 5 g Backpulver
- 120 g Joghurt

SONSTIGES

- Waffeleisen
- Butter zum Einfetten

ZUM VERZIEREN

- Schokolade
- bunte Streusel