

≈ 20 sehr leckere Waffeln

$\frac{3}{4}$ Tasse	≅ 150 g	Zucker (Rohrohr)
4 Pkch		Vanillezucker
$\frac{1}{2}$ Tasse	≅ 100 ml	Rapsöl –kaltgepresst
8 EL	≅ 120 g	Apfelmus
1 Prise		Salz
(s. Fig 2)		

1 EL	≅ 15 g	Speisestärke
------	--------	--------------

4 Tassen	≅ 500 g	Mehl
1 Pkch		Backpulver

2 Tassen	≅ 400 ml	Reismilch
----------	----------	-----------



Figure 1: Fertige Waffeln

1.)Zucker, Vanillezucker, Rapsöl, Apfelmus und die Prise Salz gut verühren, sodass eine gleichmässige Masse entsteht. (Bei Küchenmaschine höchste Stufe)



Figure 2: Prise Salz

2.)Stärke der Masse hinzufügen und kurz durchrühren

3.)Mehl und Backpulver in einem anderen Gefäss vermengen, bis das Backpulver gut mit dem Mehl vermischt ist

4.)Nun abwechselnd Reismilch und die Mehl-Backpulver-Mischung hinzugeben. Dabei die Masse gut verrühren. (Bei Küchenmaschinen mitlere Stufe)

5.)Wenn nun alle Zutaten im dem Behälter sind die Masse nochmal gut verrühren. (Bei Küchenmaschinen nochmal auf höchster Stufe gut rühren lassen)

6.)Fertig ist der Waffelteig

7.)Für eine Waffel $1 \frac{1}{2}$ Esslöffel Teig in das Waffeleisen geben, wenn die grüne Lampe leuchtet. Die fertige Waffel soll die Form **NICHT** ausfüllen.

8.)Wenn die grüne Lampe erneut leuchtet, ist die Waffel fertig und sieht in etwa aus wie auf Fig. 1

9.)Leckere Waffel essen oder an andere Leute gegen Schutzgeld verkaufen.