



## Mini-Waffeln

### Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel:

1 Packung Vanillezucker  
125 g Butter  
2 EL Milch  
2 EL Zucker  
1/2 Würfel frische Hefe  
2 Eier  
350 g Mehl  
Puderzucker  
Waffeleisen  
Erwachsenen Assistenten

1. Die Hefe mit dem Zucker und der Milch gut verrühren und auflösen. Diesen Vorteig kurz ruhen lassen.
2. Eier, Butter und Mehl hinzugeben und gut zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Hefeteig an einem warmen Ort ca. 1h gehen lassen.
4. Den Teig noch einmal kräftig durchkneten und kleine Kugeln formen (ca. 2-3 cm).
5. Das Waffeleisen vorheizen und fetten.
6. Nun die Kugeln auf die Kreuzstellen des Waffeleisens legen und knusprig backen.
7. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!! 😊