

## Crème fraîche Waffeln für Kinder

### Für das Waffeleisen:

etwas Speiseöl

### Rührteig:

100 g weiche Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)

**Und so wird es gemacht:** Lass dir bei den schwierigen Sachen von den Großen helfen.

**1. Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Heize das Waffeleisen auf höchster Stufe vor.

**2. Rührteig:** Rühre die weiche Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig. Gib nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzu, bis eine gebundene Masse entsteht.

**3.** Rühre jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unter. Mische und siebe das Mehl mit Backin und rühre es kurz auf niedrigster Stufe unter. Zuletzt rührst du Crème fraîche unter.

**4.** Schalte das Waffeleisen auf mittlere Temperatur zurück und fette es mit etwas Speiseöl. Fülle den Teig in kleinen Portionen ein und backe bei mittlerer Hitze goldbraune Waffeln. Lasse die Waffeln am besten einzeln auf einem Kuchenrost erkalten.

**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 19 g, Kh: 37 g, kJ: 1.440, kcal: 345

etwa 8 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Nach Wunsch zu den Waffeln geschlagene Sahne und Rote Grütze servieren.