

Regenbogen-Waffeln

Die Regenbogen Waffeln sind schnell zubereitet und mit geschlagener Sahne einfach lecker - Bunte Waffeln backen.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Speiseöl

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 ml Milch

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Sahne-Wolken:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Dr. Oetker Dekor-Sterne

Wie backe ich bunte Regenbogen-Waffeln?:

1 Vorbereiten:

Das Waffeleisen zunächst auf höchster Stufe vorheizen.

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und mit Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in 4 gleich große Portionen teilen und jeweils mit etwas Speisefarbe verrühren.

③ **Regenbogen-Waffeln backen:**

Das Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Jeweils einen Esslöffel Teig von jeder gefärbten Teigportion nacheinander in die Mitte des Waffeleisens füllen, backen und die Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.



④ **Sahne-Wolken zubereiten:**

Aus jeder Waffel 2 Herzen ausschneiden.
Schlagsahne in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Sahne mit einem Esslöffel auf dem Rand der Regenbogen-Waffeln verteilen und Dekor-Sterne aufstreuen. Übrige Sahne und Waffelherzen dazu servieren.