



Dickmann's Waffeln

Am 25. März gibt es in Schweden den offiziellen Waffeltag. Lasst uns mitfeiern! Der knackige Super Dickmann's hat eine süße Verabredung mit der knusprig gebackenen Waffel. Dabei sieht er mit seiner Beerengarnitur umwerfend verführerisch aus.

Zeitaufwand: 45 Min.

Zubereitungszeit: **15 Min.**

Backzeit: **30 Min.**

Schwierigkeit

● ● ● Leicht

Zutaten

Reicht für 6 Personen

- 3 Eier (M)
- 100 g Zucker
- 250 g Mehl (Type 405)
- 125 g Butter, Zimmertemperatur
- 250 ml Milch (3,5 % Fett)
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 9 Super Dickmann's
- 150 g gemischte Beeren (Himbeeren, Blaubeeren, rote Johannisbeeren)
- 4 EL Puderzucker

Zubereitung

1. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen. Zucker, Mehl, Butter, Milch, Backpulver und Vanillezucker hinzufügen und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.
2. Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten. 2 bis 3 Esslöffel Teig in die Mitte des Waffeleisens geben und verschließen. Die Waffeln nacheinander goldbraun backen. Auf jede Waffel einen Super Dickmann's mit der Waffelseite nach oben stellen und flach drücken.
3. Mit Beeren und Puderzucker nach Lust und Laune garnieren.

