


Fachpraxis:	BEY2 Ernährung und Hauswirtschaft	
Datum:	Name:	

Waffeln

250 g Margarine
 150 g Zucker
 1 Vanillezucker
 8 Eier
 250 g Quark
 500 g Mehl
 1 P. Backpulver
 1 – 2 Tassen Milch

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine einwiegen. Ca. 2 Minuten bei mittlerer Stufe verrühren. Aus dem Teig mit dem Waffeleisen ca. 14 Waffeln backen.

Amerikaner

125g Margarine
 175 g Zucker
 3 Eier
 1 Pr. Salz
 500 g Mehl
 1 P. Backpulver
 250 ml Milch

Backofen vorheizen auf 180°

2 Backbleche mit Backtrennpapier auslegen

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine einwiegen. Ca. 2 Minuten bei mittlerer Stufe verrühren. Mit 2 Esslöffeln kleine Häufchen auf die Backbleche setzen. Ca. 20 Minuten backen.

250 g Puderzucker
 3 – 4 EL Zitronensaft

Puderzucker sieben, Zitrone auspressen. Saft mit Puderzucker glattrühren und die ausgekühlten Amerikaner auf der Unterseite bestreichen.