

## Informationen zur Sendung vom 28.05.2022

### Sandwaffeln

Von Ulla Scholz

### Zutaten (2–3 Portionen)

120 g Weizenmehl (405er)  
120 g Zucker  
3 Eier  
60 g Butter  
Prise Salz  
Geklärte Butter oder Öl für das  
Waffeleisen  
Zimt-Zucker-Gemisch oder Puderzucker  
zum Bestreuen

#### Außerdem

Angedickte Sauerkirschen  
oder 250 g frische Erdbeeren mit etwas  
Vanillezucker als Obstsalat  
gekochter Milchreis  
etwas Schlagsahne

### Zubereitung

Die Butter schmelzen und ein wenig abkühlen lassen. Eier, Zucker und eine Prise Salz in eine passende Schüssel geben und mit einem Handrührgerät zu einer dicklichen Creme verquirlen. Die Butter nach und nach untermischen. Dann das Mehl in die Masse sieben und gut unterarbeiten.

Das Waffeleisen vorheizen und von beiden Innenseiten dünn mit geklärter Butter oder einem neutralen Pflanzenöl einfetten. Mit einer Kelle eine entsprechende Menge Teig einfüllen und nach und nach goldbraune Waffeln ausbacken.

### Anrichten

Das Gebäck auf Tellern verteilen und mit Milchreis und Sauerkirschen oder Erdbeerfruchtsalat garnieren. Zuletzt mit Zimt und Puderzucker verfeinern.

### Ullas Küchentipps

Auch ein Milchreis lässt sich mit Kindern zusammen gut zubereiten. Je nach Gusto wird die Kuhmilch durch Kokos- oder Reismilch ersetzt. Auch das Mehl lässt sich zum Beispiel durch Buchweizen-, Reis-, Mandel- oder Dinkelmehl ganz oder zur Hälfte austauschen.