

DINKELWAFFELN MIT TIERGESICHTERN

Mona von ichliebedeko.de



„Zum zweiten Geburtstag darf es sehr bunt und auch mal etwas extravaganter zugehen. Wie wäre es denn mal mit leckeren Waffeln statt dem klassischen Geburtstagskuchen? Hier können selbst die Kinder ihrer Fantasie freien Lauf lassen und mit Obst süße Tiergesichter kreieren oder die Waffeln in bunte Zauberwaffeln verwandeln und das auch noch ganz gesund. Und die klassische Geburtstagskerze findet auch auf einer Waffel ihren Platz.“



Zutaten (für ca. 6 Waffeln):

60 g	Butter
400 ml	Milch
1 Pck.	Bourbon-Vanille-Zucker
50 g	Zucker
2	Eier
250 g	Dinkelmehl
1/2	Würfel frische Hefe oder ca. 1/2 Pck. Trockenhefe

Zutaten zum Verzieren:

Bananen, Sternfrucht, Kiwi, Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Drachenfrucht, bunte Zuckerstreusel, Keksausstecher in Sternform, Mikadostäbchen, Erdnussmousse

Zubereitung

Schritt 1

Butter in einem Topf schmelzen. Milch und Vanillezucker hinzugeben und lauwarm erwärmen, dann vom Herd nehmen. Hefe und den Zucker in der Milch auflösen.

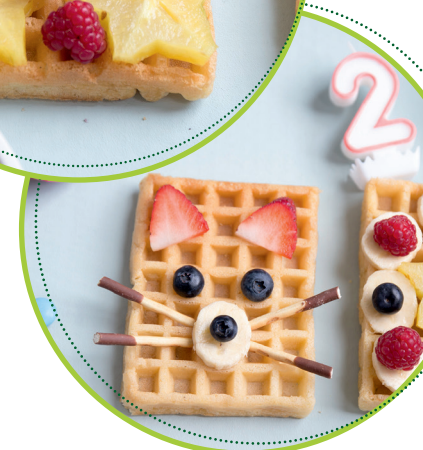
Schritt 2

Die Eier trennen, das Eiklar kalt stellen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken. Die Milchmischung und das Eigelb in die Mulde geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig abgedeckt 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Schritt 3

Eiklar mit 1 Prise Salz steif schlagen, danach vorsichtig unter den Waffelteig heben. Die Waffeln im Waffeleisen backen (gerätespezifische Anleitung beachten). Waffeln auf einem Gitter abkühlen lassen.

Dann nur noch die Waffeln mit dem Obst in süße Tiergesichter und bunte Zauberwaffeln verwandeln. Fertig.



Welt-
entdecker
Club