

## Waffeln mit Glace von Martin Lustenberger

Mengen für 10 Personen

300 kg Mehl	
100 g Zucker	
3.5 Stück Vanillezucker (8g)	
10 g Backpulver	
* 1.5 g Salz	
4.0 Stück Eier	
3.75 dl Vollrahm	
60 g Butter	Butter schmelzen und abkühlen lassen.
	Mehl und alle restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren. Teig gleichmässig in die Formen verteilen.
	Backen: ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

2.0 kg Glacé (Vanille)

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Kann auch im Waffeleisen gemacht werden.