

# Vanille Waffel-Waffel-Sticks

aus der Kuchenriegel vorm von Pampered Chef®

## **Zutaten:**

2 Eier  
60 g Butter  
1 TL Backpulver  
1 TL Vanilleextrakt oder  
1 Pck. Vanillezucker  
100 g Mehl  
100 g Puderzucker  
50 ml Milch

Puderzucker zum bestreuen



## **Zubereitung:**

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Butter schmelzen.  
Eigelb, Butter, Vanilleextrakt und Puderzucker schaumig schlagen.  
Milch und Mehl dazugeben und gut unterrühren.  
Das Eiweiß vorsichtig unterheben.

## **Backofen vorheizen auf 180°C - Ober-/Unterhitze**

Die Form leicht einfetten und mit dem kleinen Portionierer in die Mulden füllen. Mulden sollten max. zu 2/3 gefüllt sein.

Glatt streichen. Im Backofen ca. 15-18 Minuten backen.

Die noch weichen Sticks vorsichtig aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit Kirschkompott, Sahne oder Vanilleeis genießen.

## **Anmerkung:**

Diese Kuchenform ist für alle Rührteige geeignet, für Brotsticks, Waffeln usw.

**Variante:** Für Schoko-Waffel-Sticks einfach 30 g Kakao zum Grundteig geben.