

Lieselotte feiert Geburtstag

Lieselotte hat Geburtstag und der ganze Bauernhof feiert mit. Und zu so einer Feier gehören natürlich nicht nur Spiele und Geschenke, sondern auch eine richtige Geburtstagstafel.

Die Bäuerin hat extra Lieselottes Lieblings-Marmorkuchen gebacken. Den finden auch die Hühner nicht übel ... Ob es Lieselotte gelingt, alle Kerzen auf einmal auszublasen?

Auf den nächsten Seiten findest du vom Zitronenkuchen bis zur Pizza viele Rezepte, die auf einer (Geburtstags-)Feier gut ankommen.



WAFFELN

- 1 Wasche die Zitrone unter heißem Wasser. Trockne sie ab und reibe mit der Küchenreibe die Schale in die Schüssel. Siebe das Mehl und das Backpulver dazu und vermische alles mit dem Löffel.
- 2 Schlage in der anderen Schüssel die Butter, den Zucker und den Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig. Füge nach und nach die Eier hinzu und rühre sie gut unter.
- 3 Gib immer abwechselnd ein bisschen von der Mehl-Mischung und etwas Wasser dazu und rühre alles zu einem etwas dickflüssigen Teig.
- 4 Lass das Waffeleisen heiß werden und streiche mit dem Backpinsel etwas Öl auf die Backflächen. Gieße jeweils einen Schöpflöffel Teig (je nach Größe des Waffeleisens) auf die Backfläche. Schließe das Waffeleisen und backe die Waffel in 3–5 Minuten goldbraun. Die meisten Waffeleisen haben auch ein Licht, das anzeigt, wann die Waffeln fertig sind.
- 5 Lass die Waffeln auf einem Rost etwas abkühlen und bestreue sie mit Puderzucker.

Für 15 Waffeln brauchst du:

1 unbehandelte Bio-Zitrone
450 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
600 ml Wasser
Sonnenblumenöl für das Waffeleisen

2 Schüsseln
Küchenreibe
Sieb
Löffel
Handrührgerät
Waffeleisen
Backpinsel
Schöpflöffel

MIT KAKAO
EINGEFÄRBTER
WAFFEL-TEIG