

Bunte Waffelspieße

mit Obst



ZUTATEN FÜR 10-12 SPIESSE:

2 Eier (M)
250 g Mehl
120 g Joghurt
80 g Stärke
250 ml Milch
4 EL Honig
1 EL Backpulver
1 Prise Salz
Butter für das
Waffeleisen
–
2 Kiwi
200 g Himbeeren
oder Blaubeeren
200 g Erdbeeren

ZUBEREITUNG:

1. Die Eier mit Milch, Honig, Joghurt und Salz verquirlen und anschließend Mehl, Backpulver und Stärke einrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
2. Den Teig noch 10–15 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit das Waffeleisen vorheizen und fetten.
3. Nun mit einem Teelöffel kleine Teigportionen auf der unteren Fläche des Waffeleisens verteilen und den Deckel schließen.
4. Sobald die ersten goldbraunen Miniwaffeln gebacken sind, diese entnehmen und neue Teigportionen auftragen – diesen Schritt wiederholen, bis der gesamte

TIPP

Die Kleinen können beim Anfertigen der Waffelspieße prima mithelfen und so an den Picknick-Vorbereitungen teilhaben.

Waffelteig aufgebraucht ist.
5. Während die Waffeln backen, das Obst putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
6. Zum Schluss die kleinen Waffeln abwechselnd mit Obst aufspießen.