

# 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.