



Pressemitteilung

Besonderes zum Muttertag: selbstgemachte Waffeln

(Meckenheim 04.04.2016) Am 08. Mai ist Muttertag. Zeit, die Mutter zu verwöhnen und ihr bei den alltäglichen Aufgaben unter die Arme zu greifen. 75 Prozent der Deutschen schenken ihrer Mutter Blumen an ihrem Ehrentag. An zweiter Stelle folgen Pralinen und selbst gemachte Aufmerksamkeiten. Neben einem frischen Strauß Blumen oder einer schokoladigen Überraschung zählt auch ein leckeres Frühstück im Bett zu den Favoriten. Waffeln sind hier genau das Richtige für Naschkatzen und Genießer. Diese schmecken nicht nur gut, sondern können auch ganz einfach zubereitet werden. Passend zum Muttertag präsentiert Graftschafter das Rezept für köstliche Waffeln.

Duftende Waffeln, frisch aus dem Waffeleisen. Die beliebte Gebäckspezialität lässt sich auf die unterschiedlichsten Arten zubereiten. Manch einer schwört auf steifes Eiweiß, ein anderer gibt einen Schuss Sprudel in den Teig oder bevorzugt ein wenig Backpulver. Auch bei der Garnierung sind fast keine Grenzen gesetzt. Ob mit frischem Obst oder auch herzhaft mit Käse – die Waffel bietet eine leckere Basis.

Für das Frühstück im Bett empfiehlt Graftschafter die Waffeln mit leckerem Zuckerrübensirup zu verfeinern. Mit dem Waffeleisen in nur wenigen Minuten zubereitet, lässt sich das süße Frühstück auch ganz bequem im Bett genießen. Denn was gibt es schöneres als den Muttertag ganz gemütlich zu starten?

Waffeln sind auch für Backanfänger ganz leicht selbst herzustellen. Das Grundrezept ist genauso einfach wie ein Rühr- oder Pfannkuchenteig. Für einen Waffelteig werden einfach flüssige Butter mit Zucker und Eigelb schaumig gerührt. Anschließend Mehl und Backpulver gut vermischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Danach wird das Eiweiß steif geschlagen und untergezogen. Zu guter Letzt den Teig in einem erhitzten und vorgefetteten Waffeleisen ausbacken und anschließend mit Graftschafter Goldsaft bestreichen. Beim Servieren sind fast keine Grenzen gesetzt. Passend zum Muttertag können die Waffeln noch zusätzlich mit leckerem Obst, Sahne oder Puderzucker angerichtet werden. Ganz, wie die Mutter es mag.

Weitere Informationen zu Graftschafter gibt es unter www.graftschafter.de. Leckere Kreationen und tolle Tipps für's Frühstück können auf www.diefruehstuecker.de nachgelesen werden.

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de