

## Waffeln mit Glace von Martin Lustenberger

Mengen für 35 Personen

1050 kg Mehl	
350 g Zucker	
12.3 Stück Vanillezucker (8g)	
35 g Backpulver	
1.05 TL Salz	
14 Stück Eier	
1.31 Liter Vollrahm	
210 g Butter	Butter schmelzen und abkühlen lassen.
	Mehl und alle restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren. Teig gleichmässig in die Formen verteilen.
	Backen: ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.
7.0 kg Glacé (Vanille)	

Kann auch im Waffeleisen gemacht werden.