

# Apérowaffeln – Lollywaffeleisen

## Zutaten

100 g Butter weich  
3 Eier  
3,75 dl Milch  
300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
Ca. ¼ TL Salz

## **Sowie nach Belieben**

Röstzwiebeln (2 - 3 EL) / Reibkäse (3 EL) / Kräuter  
oder kleingeschnippeltes Gemüse / Schinkenstückli, Lachs usw.  
einfach worauf du Lust hast – freudig gemischt... und improvisiert.  
Insgesamt ca. 6 EL an Zutaten...

## Zubereitung

Butter, Eier, Salz in einer Schüssel mixen.  
Restliche Zutaten kräftig unterrühren.  
Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Waffeleisen vorheizen, vor dem Befüllen  
mit Backspray einfetten, Teig einfüllen und für **5 Minuten**  
Lollywaffeln backen, nach ca. 2 Minuten den Lollystil reinstecken.  
Auf einem Kuchengitter kurz auskühlen lassen.



