# Süße Regenbogenwaffeln mit Sahnewolken

## Zutaten

**Menge**

| | |
|---|---|
| | Lebensmittelfarbe in Lila, Blau, Grün, Gelb, Orange, Rot |
| 1 Prise | Salz |
| 170 g | Butter (Zimmertemperatur) |
| 3 | Eier |
| 6 | Spritzbeutel |
| | Sprühsahne |
| 300 ml | Milch |
| 125 g | Zucker |
| 2 Päckchen | Vanillezucker |
| 350 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver |
| | Bunte Crispies |

## Rezeptinfo

**Zutaten für 4 Portionen**
Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 4072 kJ, 973 kcal, 112 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 51,4 g Fett, 296 mg Cholesterin, 2,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Unsere Rainbow-Waffeln sind nicht nur super hübsch, sondern auch mega lecker! Bei unseren Regenbogenwaffeln dürfen nämlich süße Wölkchen aus Sahne und bunte Zuckerstreusel auf keinen Fall fehlen. Wenn du deine Freunde also einmal so richtig beeindrucken möchtest, solltest du unbedingt unsere Rainbow-Waffeln ausprobieren! So easy geht's:

### Step 1:

Zuerst die weiche Butter, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und das Ganze mit dem Handrührer aufschlagen, bis die Masse richtig schön luftig und cremig ist. Anschließend kannst du die Eier nach und nach dazugeben und gut unterrühren.

### Step 2:

In einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermengen, dann in die Buttermasse sieben und mit der Milch unterheben. Anschließend kannst du den Teig auf 6 Schüsseln verteilen und jeden Teig mit einer anderen Farbe einfärben. Die Teigfarben jeweils einzeln in einen Spritzbeutel füllen.

### Step 3:

Das Waffeleisen auf mittlerer Stufe erhitzen. Dann kannst du das Eisen mit etwas Butter einpinseln. Zuerst einen Klecks lila Teig in die Mitte geben, dann die anderen Farben im Regenbogen-Style (blau, grün, gelb, orange, rot) mit den Spritzbeuteln außen herum verteilen. Die Waffeln hell backen und halbieren, sodass zwei Halbkreise entstehen. Dann kannst du an die gerade Seite der Waffel mit der Sprühsahne kleine Wolken spritzen. Zum Schluss die Regenbogenwaffeln mit den bunten Crispies verzieren.