

Wild auf Waffeln!

Bei uns im Hotel Im Schulhaus haben Waffeln Schule gemacht

Die Hotelchefin Susanne erzählt ...

Meine Kindheit habe ich in Dortmund verbracht. Daher kommt mein Gespür für's Echte. Gerne denke ich an die Zeit im "Pott" zurück, an die Menschen und auch an das, was zu Hause auf den Tisch kam. Unvergessen sind die Waffeln meiner Oma, die zu besonderen Anlässen gebacken wurden. Sonn- und feiertags, an Geburtstagen und an Ehrentagen wie Zeugnisausgabe (mit guten Noten) oder wenn es in den Ferien Bindfäden regnete - immer dann wurde das Waffeleisen aus dem Schrank geholt. Die Waffeln waren ein Hochgenuss, spendeten Trost, kamen zu Türmchen geschichtet auf den Tisch. Man durfte essen, so viel man wollte und konnte - solange, bis das Waffeleisen glühte.

Heute führe ich das Hotel Im Schulhaus. Viele liebevolle Details erinnern die Gäste an die Zeit, als sie noch Kinder waren und die Schulbank drückten. Auch auf dem Frühstücksbuffet findet man längst vergessene Genüsse aus Kindertagen. Schule gemacht haben auch Omas Waffeln. Denn was gibt es Schöneres, als den Tag mit duftenden, fluffigen Waffeln zu beginnen ...



Waffeln – nicht nur für Schüler

250 g Butter

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier

500 g Mehl

(gerne auch mal beim Bäcker nachfragen, falls im Supermarkt gerade nicht vorrätig)

1 Päckchen Backpulver

1/2 l Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem flüssigen Teig verarbeiten. Waffeleisen vorheizen und einfetten. 2 gehäufte EL Waffelteig in die Mitte des Waffeleisens geben. Wenn sich der Teig verteilt hat, Waffeleisen schließen und Waffeln ausbacken. Auf ein Kuchengitter legen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Kann auch als Dessert mit Vanilleeis, Fruchtkompott und Schlagsahne serviert werden. Kinder lieben auch mit Nutella bestrichene Waffeln.