

ZIMT WAFFELN

ZIMT WAFFELN

Zimt Waffeln haben eine weihnachtliche Note, aber kombiniert mit Fruchtmus passen sie auch ganz wunderbar zum restlichen Jahr. Bessere Hälfte hat sich dazu Apfelmus gewünscht, ich habe sie „pur“ mit Puderzucker verputzt. Gut, eigentlich hatte ich Apfelkompott und seine Begeisterung war überhaupt nicht groß – aber das fällt in die Kategorie: ich habe einen Stabmixer und bin bereit ihn zu benutzen! Ein schönes Frühstück an einem gemütlichen Wochenende.



Zutaten für 5 Zimt Waffeln:

90g Zucker

90g Butter

90ml Milch

160g Mehl

2 Eier

1 EL Vanilleextrakt

1 TL Zimt

1 gehäufter TL Backpulver

1 Prise Salz

Puderzucker

Zubereitung:

Die Butter im Topf schmelzen und zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät oder dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Das Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten.

Jeweils eine halbe Suppenkelle Teig in die Mitte des Waffeleisens geben und je nach Geschmack bis zur gewünschten Bräune backen.



Ich teile die Waffeln gerne in die einzelnen Herzchen auf und lege sie kreisförmig auf einem großen Teller aus.



Die Zimt Waffeln mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Viel Spaß beim Vernaschen!

