



Winterliche Waffeln

🕒 **Zeit** 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad einfach

Waffeln sind in den kalten Tagen immer eine gute Idee, aber winterliche Waffeln in der Adventszeit sind noch mal etwas besser. Darum haben wir für Euch ein Rezept rausgesucht, mit dem Ihr Euch den Weihnachtsmarkt in die Küche holen könnt.

Zubereitung in 3 einfachen Schritten

1. Für die Waffeln brauchen wir einen leckeren Rührteig. Dafür verrühren wir die weiche Butter mit den beiden Zuckersorten und dem Honig, bis die Masse schaumig ist. Nach und nach die Eier dazugeben und sorgfältig unterrühren.
2. Währenddessen alle trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermischen und dann abwechselnd mit der Milch zu der Butter-Zucker-Masse geben. Dabei so viel Milch nehmen, dass der Teig am Ende dickflüssig vom Löffel tropft.
3. Das Waffeleisen erhitzen und für die perfekten Waffe etwa 3 EL des Teiges in die Mitte geben und das Eisen schließen. Wenn die Waffeln goldgelb sind könnt ihr sie herausnehmen und nach Belieben noch mit Puderzucker, Kompott oder Schokoraspeln verzieren.

Zutaten für den Teig (ca. 12 Stück)

320 g Weizenmehl

260 ml Milch (grobe Angabe)

160 g weiche Butter

50 g brauner Zucker

50 g weißer Zucker

50 g gehakte Haselnüsse

4 mittelgroße Eier

2 EL Honig

3 TL Backpulver

3 TL Lebkuchengewürz
oder Zimt

Die ELIM Diakonie wünscht viel Spaß beim Backen.


ELIM Diakonie GmbH
...für mehr Himmel auf Erden!