

Weihnachten Rezepte

Weihnachtswaffeln

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Backen, Butter, Mehl, Weihnachten, Zucker

125 g	Butter	100 g	Mehl
100 g	Zucker	75 g	Speisestärke
1	Prise Salz	1	Teel. Backpulver
3 g	Lebkuchengewürz	250 g	Crème double
4	Eier (M)		

Butter schmelzen und abkühlen lassen, dann Zucker, Salz und Lebkuchengewürz mit den Quirlen des Handrührgerätes sehr cremig schlagen. Eier nach und nach mit den Schneebesen unterrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben und abwechseln mit Crème double unter die Eimasse rühren.

Ein Waffeleisen erhitzen und mit Öl einpinseln. Je drei Esslöffel ins Waffeleisen geben und 4-5 Minuten goldbraun backen. Die gebackenen Waffeln auf einem Gitter mit Küchenpapier im heißen Ofen bei 100° C bis zum Servieren warm und knusprig halten.

Dazu schmeckt Apfelkompott, das mit Vanillezucker gewürzt ist.