

Zimt-Waffeln

Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Backpulver	1 Teelöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	3 Esslöffel
Rama Cremefine zum Kochen	100 g
Feinkristallzucker	50 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Weizenmehl (glatt)	175 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Zimtpulver	2 Teelöffel
Vollmilch	400 ml

Zubereitung:

Rama und Zucker mit dem Mixer cremig rühren. Eier trennen. Eigelb nacheinander unter den Abtrieb rühren.

Mehl, Salz, Backpulver, Vanillezucker und 1 Tl. Zimt mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Schnee steif schlagen und unter den Teig heben.

Waffeleisen mit Rama einpinseln, im heißen Waffeleisen bei mittlerer Hitze ca. 6 min. backen.

Obenauf mit restlichem Zimt und Schlag servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1610-Zimt-Waffeln.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at