Rezept

Glühweinwaffeln

Ein Rezept von Glühweinwaffeln, am 29.04.2024

Zutaten

150 g g	Butter
4	Eier (M)
½ TL	Backpulver
½ TL	gemahlene Gewürznelken
1/8 l	trockener Rotwein
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
125 g g	Zucker
300 g	Weizenmehl (Type 405)
2 TL	Zimtpulver
½ TL	gemahlener Ingwer
1 TL	abgeriebene Bio-Orangenschale
	Fett fürs Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät gut schaumig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und abwechselnd mit Rotwein sowie Orangen- und Zitronenschale unterrühren.

2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Etwa 2 EL Teig mittig auf die untere Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in ca. 2 Min. knusprig-hellbraun backen. Die Waffel herausnehmen, auf ein Kuchengitter legen und mit dem übrigen Teig genauso verfahren.