Rezept

Holländische Sirupwaffeln

Ein Rezept von Holländische Sirupwaffeln, am 03.05.2024

Zutaten

90 g	weiche Butter
1 Prise	Salz
200 g	Weizenmehl (Type405)
	Fett fürs Waffeleisen
75 g	Honig
100 g	Rohrohrzucker
1	Ei (M)
½ TL	Zimtpulver (nach Belieben)
35 g	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 14 gefüllte Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Das Ei unterrühren, dann das Mehl und nach Belieben das Zimtpulver kurz unterrühren. Alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig 28 kleine Kugeln à knapp 3 cm ∅ formen.

2. Für die Füllung Butter in Stückchen und Honig in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen. Den Topf beiseitestellen.

3. Einen Hörnchenautomaten vorheizen. Eine Teigkugel auf die Unterseite des Waffeleisens geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in 30 – 60 Sek. hellbraun backen. Die Waffel herausnehmen und auf ein Kuchengitter legen. Mit dem übrigen Teig genauso verfahren. Jeweils zwei warme Waffeln mit einem gehäuften TL Füllung zusammensetzen, dann die Waffeln abkühlen lassen.