

## Rezept

# Extra knusprige Eiswaffeln

Ein Rezept von Extra knusprige Eiswaffeln, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> Rohrohrzucker	<b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>80 g</b> Butter	<b>200 g</b> Weizenmehl (Type 405)
<b>50 g</b> gemahlene, geschälte Mandeln	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1</b> Ei (M)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 20 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig 300 ml Wasser mit Zucker und Vanillezucker erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat, dann die Flüssigkeit abkühlen lassen. Die Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Das Zuckerwasser und die zerlassene Butter zusammen in eine Schüssel geben. Mehl, Mandeln, Salz und das Ei hinzufügen. Mit dem Schneebesen oder den Quirlen des Handrührgeräts alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig 30 Min. quellen lassen.
3. Den Hörnchenautomaten vorheizen. Etwa 1 ½ EL Teig auf die untere Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel ca. 1 Min. backen. Die Waffel mithilfe einer Gabel herausnehmen.
4. Zum Formen die frische Waffel sofort über einen Waffelkegel oder eine große Spritztülle rollen. Den noch weichen Teig (Achtung, heiß!) kurz festhalten, damit die Röllchen nicht wieder aufgehen, das Hörnchen dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren und so ca. 20 Eiswaffeln backen.