

Rezept

Glühweinwaffeln

Ein Rezept von Glühweinwaffeln, am 20.12.2025



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 untermischen. 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.