

Rezept

Glühweinwaffeln

Ein Rezept von Glühweinwaffeln, am 20.04.2024



Zutaten

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