

## Rezept

# Glühweinwaffeln

Ein Rezept von Glühweinwaffeln, am 24.06.2026

## Zutaten

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