Rezept

Knusprige Waffel-Spiralen

Ein Rezept von Knusprige Waffel-Spiralen, am 01.06.2025

Zutaten

- **50 g** Butter
- **2** Eiweiße
- **1** Bogen stabile Kunststofffolie
- Silikon-Backmatte
- **150 g** brauner Zucker
- **50 g** Mehl
- **1** Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Butter mit dem Zucker in einem Topf schmelzen. Mischung etwas abkühlen lassen. Dann die Eiweiße und das Mehl dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verrühren. Teig mit Folie bedecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Aus der Folie eine Schablone fertigen: dazu einen Streifen von ca. 2 cm Breite und 25-30 cm Länge daraus ausschneiden.

3. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Waffelteig gleichmäßig dünn mit einer Winkelpalette und der Schablone auf die Silikon-Backmatte auftragen. Matte auf das Backblech legen. Waffeln portionsweise im heißen Ofen (Mitte) in ca. 3-4 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort locker zu einer Spirale aufrollen. Die Waffel-Spiralen sofort oder später servieren, z.B. als Deko für Eis oder ein Dessert. Sie bleiben in einer gut schließenden Blechdose einige Wochen knusprig.