Rezept

Knusprige Waffelhörnchen

Ein Rezept von Knusprige Waffelhörnchen, am 04.07.2025

Zutaten

90 g	Butter
1 Pck.	Vanillezucker
175 g	Mehl
100 g	Zucker
1	Ei (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße für ca. 20 Hörnchenwaffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Die Butter zerlassen, mit Zucker, Vanillezucker und Ei glatt rühren. 125 ml kaltes Wasser unterrühren, Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig mindestens 3 Std., am besten über Nacht, stehen lassen.

2. Das Waffeleisen vorheizen. Den Teig nochmals durchrühren. Pro Waffel 1 EL Teig auf die untere Backfläche geben, das Waffeleisen schließen und in ca. 1 Min. goldbraun backen. Die Waffel herausnehmen, sofort um die Hörnchenform wickeln und so zu einem Hörnchen formen, abkühlen lassen. Hörnchenform herausziehen.