

Rezept

# Knusprige Zimtwaffeln

Ein Rezept von Knusprige Zimtwaffeln, am 09.10.2024

## Zutaten

<b>4</b> Eier	Salz
<b>150 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Zucker
etwas abgeriebene Zitronenschale	½ Päckchen Vanillezucker
<b>1 TL</b> Zimt	<b>175 g</b> Mehl
<b>2 Msp.</b> Backpulver	<b>150 g</b> Sahne
Fett fürs Waffeleisen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

## Zubereitung

1. Die Eier trennen, die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. 125 g Butter mit 75 g Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker und ½ TL Zimt schaumig rühren. Die Eigelbe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Sahne unterrühren. Den Eischnee unterziehen.
2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in ca. 2 Min. goldgelb backen.
3. Auf einen Kuchenrost legen und weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist. Währenddessen 25 g Butter zerlassen. 25 g Zucker mit ½ TL Zimt mischen. Die frisch gebackenen Waffeln mit Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen.