Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Knusprige Zimtwaffeln

Ein Rezept von Knusprige Zimtwaffeln, am 08.10.2026

Zutaten

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

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.