Rezept

Lebkuchenwaffeln

Ein Rezept von Lebkuchenwaffeln, am 06.06.2025

Zutaten

150 g	weiche Butter
1 gehäufter EL	EL Honig
50 g	Orangeat
½ TL	Backpulver
2 TL	Lebkuchengewürz
50 g	Zucker
4	Eier (M)
225 g	Weizenmehl (Type 405)
50 g	gehackte Mandeln
	Fett fürs Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit Zucker, Honig und Zitronenschale mit dem Handrührgerät gut schaumig schlagen. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren. Das Orangeat fein hacken. Mehl, Backpulver, Mandeln und Lebkuchengewürz mischen und mit dem Orangeat 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.