

## Rezept

# Rumrosinen-Waffeln

Ein Rezept von Rumrosinen-Waffeln, am 30.05.2023

## Zutaten

½ Würfel frische Hefe (21 g)	<b>4 EL</b> Zucker
¼ l lauwarme Milch	<b>250 g</b> Mehl
Salz	<b>50 g</b> gemahlene Haselnüsse
<b>75 g</b> weiche Butter	<b>2</b> Eier
etwas abgeriebene Zitronenschale	<b>100 g</b> Rumrosinen (Fertigprodukt)
<b>200 g</b> Sahne	Fett fürs Waffeleisen
Puderzucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Die Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Zucker und ⅛ l lauwarmer Milch verrühren, bis sie sich löst. Zugedeckt 15 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen.
2. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die angerührte Hefemilch, ⅛ l lauwarme Milch, den Zucker, 1 Prise Salz, Haselnüsse, Butter, Eier, etwas abgeriebene Zitronenschale, Rumrosinen und die Sahne dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Das Waffeleisen vorheizen, die vier Backflächen dünn einfetten. Jeweils 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backflächen geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in 2-3 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen. Die warmen Waffeln mit gesiebttem Puderzucker bestäuben und servieren.