

Rezept

# Zimt-Waffeln

Ein Rezept von Zimt-Waffeln, am 02.04.2023

## Zutaten

<b>125 g</b> weiche Butter	<b>125 g</b> Zucker
<b>1 TL</b> Zimtpulver	<b>3</b> Eier (Größe M)
<b>250 g</b> Mehl	½ TL Backpulver
knapp 250 ml Milch	Salz
<b>200 g</b> kalte Sahne	<b>50 g</b> Wildpreiselbeeren (Glas)
Fett für das Waffeleisen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

## Zubereitung

1. Für die Waffeln die Butter mit 100 g Zucker und dem Zimtpulver schaumig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe unter die Buttercreme mischen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der Milch unter den Teig rühren.
2. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Den Backofen mit Backofenrost auf 90° (Umluft 75°) vorheizen.
3. Ein Waffeleisen erhitzen und mit Fett ausstreichen. Aus jeweils 3 EL Teig in ca. 5 Min. eine Waffel goldbraun und knusprig backen. Die fertigen auf dem Backofenrost im Ofen warm halten.
4. Wenn alle Waffeln gebacken sind, die kalte Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Die Wildpreiselbeeren untermischen. Die heißen Waffeln mit der kalten Sahne zu Ceylon- oder Früchtetee servieren.