

Rezept

Zimtwauffeln

Ein Rezept von Zimtwauffeln, am 20.04.2024

Zutaten

1 Bio-Orange	1 EL Honig
1 TL Zimtpulver	1 kräftige Prise gemahlene Nelken
1 kräftige Prise gemahlener Anis	200 g weiche Butter
150 g Puderzucker	4 Eier
1 Prise Salz	175 g Mehl
75 g Speisestärke	Butterschmalz oder Öl für das Waffeleisen
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Orange heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Orangensaft und -schale mit Honig, Zimt-, Nelken- und Anispulver in einen Topf geben und unter Rühren kurz erhitzen, dann abkühlen lassen.
2. Die Butter und den Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe und die Orangen-Gewürz-Mischung unter die Schaummasse rühren. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Das Mehl und die Speisestärke mischen. Die Mehlmischung unter die Eiermasse rühren. Den Eischnee daraufgeben und locker unterheben.
3. Das Waffeleisen heiß werden lassen. Mit Butterschmalz oder Öl bestreichen. Pro Waffel 1 EL Teig einfüllen, das Waffeleisen schließen und die Waffel in ca. 5 Min. goldbraun backen. Mit dem übrigen Teig genauso verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Die warmen Waffeln mit Puderzucker bestäuben.