



KLEINE ZIMTWAFFELN

Zutaten : Zubereitung

Zutaten für ca. 45 Stück

50 g weiche Butter oder

Margarine

60 g Zucker

1 Ei, Größe M

1 halbes Pck. Vanillezucker

1 gehäufter TL Zimtpulver

1 Msp. Lebkuchen-

Gewürzmischung

100 g Mehl, Type 405

1 Prise Salz

Außerdem:

1 elektrisches Waffeleisen

Zucker abwiegen, mit Zimt, Lebkuchen-Gewürzmischung und Vanillezucker vermischen. Weiche Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben und gut schaumig schlagen. Nach und nach das abgewogene Zucker-Zimtgemisch mit unterrühren. Das Ei hinzugeben und mindestens 1 Minute weiterrühren. Mehl mit einer Prise Salz mischen, wiederum in mehreren Portionen unter die Masse einrühren. Diesen festen Rührteig nun für einige Zeit kühl stellen. Danach mit einem Teelöffel kleine Portionen vom Teig abstechen, mit den Händen zu kleinen Kugeln von etwa der Größe einer großen Herzkirsche rollen. Dabei ein wenig Mehl zu Hilfe nehmen, damit der Teig nicht so sehr klebt. Das Waffeleisen aufheizen, die kleinen Teigkugeln – etwas flacher gedrückt – in die Vertiefungen des Waffeleisenmusters einlegen, und auf diese Weise zu kleinen Zimtwaffeln backen. Dabei muss man, je nach Typ des Waffeleisens, selbst die Einstellung der Temperatur festlegen, die am besten geeignet ist.

Ganz auskühlen lassen und in einer Gebäckdose aufbewahren.

