

Zimtwaffeln



Zutaten für eine Portion

125 g Butter
125 g Zucker
2 Ei(er)
25 g Zimt
250 g Mehl
Etwas Kirschwasser

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 20 Minuten - Ruhezeit ca. 3 Stunden - Gesamtzeit ca. 3 Stunden 20 Minuten

1. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren.
2. Das Mehl mit dem Zimt mischen und portionsweise unterrühren, Kirschwasser nach Geschmack und Belieben hinzufügen. Riecht im rohen Zustand stark nach Zimt, verfliegt aber beim Backen! Kühl stellen.
3. Vor dem Backen im Zimtwaffelautomaten etwa walnussgroße Kugeln formen. Pro Waffel eine Kugel auf das Waffeleisen legen und bis zur gewünschten Bräune backen. Gut auskühlen lassen, da sich erst dann der Geschmack richtig entfalten kann.

Halten sich in einer Blechdose für ca. 1 - 2 Wochen.