

Ingwer - Waffeln

Kategorien: Waffeln
Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
50	Gramm	Ahornsirup
50	Gramm	Weizenmehl (Typ 1700)
1/2	Teel.	Ingwer gemahlen
1/2	Stück	Zitronenschale, gerieben

FÜLLUNG

150	Gramm	Creme double o. Schlagsahne Weinbrand nach Belieben
-----	-------	--

Anleitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Butter, Zucker und Sirup bei milder Hitze in einem kleinen Topf schmelzen. Vom Herd nehmen; Mehl, Ingwer und Zitronenschale unterrühren. Die Mischung abkühlen lassen. Ein grosses Backblech mit Backpapier auslegen. Jeweils 2 gehäufte Tl Teig in ausreichendem Abstand auf das Backblech setzen, damit der Teig auseinanderlaufen kann, und etwas flach drücken. 7-8 Minuten im Ofen backen, bis die Waffeln gleichmässig gebräunt sind. Auf dem Blech 3-4 Minuten soweit abkühlen lassen, dass man die Waffeln anfassen kann. Schnell aufrollen, indem man sie um den eingeöhlten Stiel eines hölzernen Rührloeffels wickelt. Abstreifen und auf ein Kuchengitter legen. Wenn die Waffeln schon hart geworden sind, bevor man sie aufrollen kann, sie nochmals fuer kurze Zeit, 1-2 Minuten, in den Ofen schieben, damit sie wieder weich werden. Die restlichen Ingwerwaffeln auf die gleiche Art herstellen, wobei man das Backpapier wiederverwenden kann. Die Ingwerwaffeln ungefüllt zu cremigen Desserts oder Obstsalat servieren oder gegebenenfalls von beiden Enden her mit Sahne füllen, die man nach Belieben noch mit Weinbrand aromatisiert; dazu entweder einen Teeloeffel oder einen Spritzbeutel mit Sterntülle verwenden.