

Lebkuchen - Waffeln - Extra Fein

Kategorien: Kuchen, Lebkuchen, Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|--------------------------------|
| 125 | Gramm | Butter, geschmolzen, abgekühlt |
| 100 | Gramm | Zucker |
| 1 | Prise | Salz |
| 3 | Gramm | Lebkuchengewürz |
| 4 | | Ei(er) |
| 100 | Gramm | Mehl |
| 75 | Gramm | Speisestärke |
| 1 | Teel. | Backpulver |
| 250 | Gramm | Crème double |

Anleitung:

Butter, Zucker, Gewürze und Eier miteinander verrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Creme double unter die Eimasse rühren. Etwa 3 EL Teig in das vorgeheizte, gefettete Waffeleisen geben und goldbraune Waffeln backen. Nach Belieben Vanilleeis oder Schlagsahne dazu reichen.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten