

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