

Marzipan - Waffeln

Kategorien: Backen, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Marzipan
600	ml	Milch
400	Gramm	Mehl
4		Ei(er)
1	Prise	Salz
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Mandel(n), Blättchen

Anleitung:

Marzipan gut zerkleinern und alles gut verrühren. Mandelblättchen zum Schluss unter den Teig heben. Nun die Waffeln im Waffeleisen backen.

Schmecken am besten warm. Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.
: keine Angabe Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten