

## Weihnachts - Waffeln

Kategorien: Waffeln, Weihnachten

Zutaten für: 8 Personen

125	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
3	Gramm	Lebkuchengewürz
4		Eier (M)
100	Gramm	Mehl
75	Gramm	Speisestärke
1	Teel.	Backpulver
250	Gramm	Creme double

### Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Butter schmelzen und abkühlen lassen, dann Zucker, Salz und Lebkuchengewürz mit den Quirlen des Handrührgerätes sehr cremig schlagen. Eier nach und nach mit den Schneebesen unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben und abwechseln mit Creme double unter die Eimasse rühren. Ein Waffeleisen erhitzen und mit Öl einpinseln. Je drei Esslöffel ins Waffeleisen geben und 4-5 Minuten goldbraun backen. Die gebackenen Waffeln auf einem Gitter mit Küchenpapier im heißen Ofen bei 100°C bis zum Servieren warm und knusprig halten. Dazu schmeckt Apfelkompott, das mit Vanillezucker gewürzt ist.