

## Zimt - Waffeln - Rheinische

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Waffeln

Zutaten für: 4 Portionen

125	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
2		Eier
350	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Zimt (nach Geschmack mehr)
1	Spur	Nelken, gemahlen
1		Zitronenschale, gerieben
		Evtl. etwas fluessige Sahne
		Oder Wasser

### Anleitung:

Butter, Zucker, Eier sahnig ruehren, das Mehl und die Gewuerze hinzugeben und verarbeiten, bis sich kleine Kloesschen formen lassen. Diese Waffeln eignen sich hervorragend fuer den Weihnachtsteller. Allerdings ist es recht schwierig, den Teig so einzufuellen, dass die Waffelform ganz heraus kommt. Daher empfehlen wir, so viel Sahne oder Wasser hinzuzufuegen, bis der Teig ziemlich dickfluessig ist und sich So in der Waffelform besser verteilt.