Rheinische Zimtwaffeln, im Hörnchen gebacken

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Beliebt wie eh und je, mit besonderer Note durch Zitronenabrieb, Nelken und Zimt

Zutaten

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Tütchen Backpulver oder 3 g Hirschhorn Salz
- (Aus dem Supermarkt oder der der Apotheke)
- 2 Eier
- 350 g Mehl, gesiebt
- 1 1⁄2 TL Zimt
- 1 Prise gemahlene Nelken
- Abrieb 1 unbehandelte Zitrone
- 3 EL flüssige Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach die Eier unterheben. Den Zimt, gemahlene Nelken und den Zitronenabrieb dazu geben.

Schritt3

Nach und nach das Mehl mit dem Backpulver oder dem Hirschhorn Salz glatt verarbeiten; den Teig 30 min. ruhen lasen

Schritt4

Den Teig nunmehr ½ cm dick ausrollen und 3 x 3 cm große Quadrate ausschneiden.

Schritt5

Das Hörncheneisen auf Stufe 2 – 3 vorheizen und jeweils ein Teigstück dünn darum legen, fest andrücken.

Schritt6

In heißem Pflanzenfett goldgelb ausbacken, etwas abkühlen lassen und vom Waffeleisen lösen, abkühlen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Hörnchen mittels eines Spritzbeutels mit geschlagener Vanillesahne füllen und mit Puderzucker bestreuen.

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** rheinisch, waffeln, zimt

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinische-zimtwaffeln-im-hoernchen-gebacken/