

## REZEPT FÜR WALNUSS-GEWÜRZ-WAFFELCHEN



### WALNUSS-GEWÜRZ-WAFFELCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für 50-60 Stück | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit**

#### Zutaten

- 50 g Walnusskerne
- 125 g Butter
- 150 g SweetFamily Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 2 Eier (M)
- 200 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- Fett für das Waffeleisen



8385

#### ZUBEREITUNG

<b>65</b> Kcal	<b>1</b> Gramm	<b>8</b> Gramm	<b>3</b> Gramm
Pro Stück (bei 60) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Walnüsse fein mahlen. Butter würfeln. Beides mit Rohrzucker, Salz, Lebkuchengewürz, Eiern, Mehl und Backpulver glatt verkneten. Zugedeckt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

2. Ein Waffeleisen auf mittlerer Stufe vorheizen und einfetten. Aus dem Teig 50-60 kleine Kugeln formen und im heißen Waffeleisen nach und nach 2-3 Minuten knusprig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In einer Frischhaltedose halten sie einige Tage.

#### Tipp:

Wer mag taucht die Waffeln nach dem Auskühlen halb in geschmolzene Zartbitterschokolade.