

REZEPTE VON SWEETFAMILY



WALNUSS-GEWÜRZ-WAFFELCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

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

Zutaten

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

ZUBEREITUNG

65 Kcal	1 Gramm	8 Gramm	3 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.