Artikel vom 12.06.2024 · Ausgedruckt am 17.11.2026, 20:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/mini-waffeln

# Mini-Waffeln



Foto: Julia Ernsting

**Zutaten (für 40 Stück):**

60 g Butter,

1 EL Milch,

1 P Vanillezucker,

10 g frische Hefe,

1 Ei,

180 g Mehl,

15 g Puderzucker,

½ TL Zimt.

**Außerdem:**

Butter zum Einfetten.

**Zubereitung:**

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Milch und Vanillezucker dazu geben. Die Hefe zerbröseln und in der Milchmischung auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, Ei und Milchmasse dazu geben und verrühren. Den Teig abgedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig in 40 Portionen teilen und zu kleinen Kugeln formen. Das Waffeleisen vorheizen und mit der Butter einfetten. Die Kugeln mit Abstand in das Waffeleisen geben und goldbraun backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Puderzucker und Zimt mischen und die Waffeln damit bestreuen.

*Julia Ernsting*