

Haustürgeschäfte, Mormonenstrategien, eklige aber auch hervorragende Süßwaren und Depressionen aufgrund Schnee-, Lyoner- und Zimtmangels

Beitrag von „Zauberwald“ vom 6. September 2020 22:42

So, Mädels, kommt wieder runter. Obwohl, Zimt ist ja ein Aphrodisiakum. Egal, also hier kommt es, das Rezept:

Zimtwaffeln á la Angelika (eine meiner besten Freundinnen)

200g Butter

200g Puderzucker

200ml Milch

3 Eier

400g Mehl

2geh. EL Zimt

Alles zu einem Teig verarbeiten und dann nicht nur kalt stellen, sondern in einer Kastenform einfrieren. Wenn der Teig ziemlich fest geworden ist, dünne Scheiben abschneiden, ins Waffeleisen legen und backen. Chefkoch.de sagt jetzt bestimmt Kugeln formen. Erstens wird der Teig dann schnell bazig und die Kugeln füllen nur schwer die einzelnen Waffelfelder aus, da kann man runterdrücken, was man will.

Es gibt so oder so Sauerei, weil Fett aus dem Eisen tropft. Also am Besten zuerst Zeitung unterlegen, aus Brandschutzgründen Holzbrett drauf, dann das Waffeleisen. Die Backzeit ist erreicht, wenn das orange Licht grün wird. Oder anders rum?  Also, wenn die Farbe wechselt. 

Bon appetit!

Man kann auch einen Teil des Mehls durch gemahlene Nüsse oder Mandeln ersetzen.