

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

Beitrag von „Kiggie“ vom 24. Oktober 2020 16:35

[Zitat von Zauberwald](#)

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.

Alles anzeigen

Glaube morgen (oder gleich noch) gibt es Zimtwaffeln. Also gleich Teig, morgen dann backen, diese Methode kenne ich nicht, aber ja, das mit den Kugeln ist Mist. Nur die in der Mitte werden schön. Daher bin ich gespannt, wie das funktioniert.