

# Friesische Eiskuchen

Knusprige Waffelröllchen zu Eis oder zum Kaffee.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Teig:

- 250 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 200 g Weizenmehl
- 2 Eier (Größe M)
- 100 g weiche Butter
- ½ TL gemahlener Zimt

## Wie mache ich friesische Eiskuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Wasser zum Kochen bringen, Zucker und Vanillin-Zucker darin auflösen und abkühlen lassen. Eiskuchen-Eisen vorheizen.

### 2 Zubereiten:

Flüssigkeit in eine Rührschüssel geben, Weizenmehl in 2 Portionen mit dem Mixer (Rührstäbe) gut unterrühren. Nach und nach die Eier, Butter und Zimt unterrühren. Teig in gut erhitztem Eiskuchen-Eisen backen, sofort noch heiß zu Röllchen wickeln und erkalten lassen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch Eistüten daraus formen.