

Waffel-Plätzchen

Knusprig-würzige Waffel Plätzchen im Waffeleisen backen - schnelle und einfache Waffelplätzchen.

etwa 72 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Fett

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

etwa 1 EL gemahlener Zimt

etwa ½ gestr. TL gemahlener Ingwer

etwa ½ gestr. TL gemahlene Gewürznelken

etwa ½ gestr. TL gemahlene Muskatblüte (Macis)

etwa 3 Msp. gemahlener Kardamom

etwa 2 Msp. gemahlener Piment

etwa 125 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

125 g weiche Butter

etwa 3 EL Milch

Wie backe ich Waffel-Plätzchen im Waffeleisen?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Folie gewickelt mind. 30 Min. kalt stellen.

2 Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.

3 Den Teig vierteln. Jedes Teigstück auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle (etwa 36 cm) formen. In etwa 2 cm breite Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Mehrere Teigkugeln in das gefettete Waffeleisen geben und knusprig backen. Die Waffel-Plätzchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Waffeleisen können die Teigkugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech gegeben werden, etwas flach drücken und im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze etwa 160°C oder Heißluft etwa 140°C) etwa 20 Min. backen.
- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 3 Wochen aufbewahren.

