

Zimtwaffeln

Die Zimtwaffeln sind schnell zubereitet und mit selbstgemachtem Kompott einfach lecker: Zimtwaffel Rezept selber machen.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Speiseöl

Bratapfel-Kompott:

500 g Äpfel, z. B. Boskop

50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

etwa 2 EL Zucker

30 g Rosinen

200 ml Apfelsaft

1 EL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

1 TL gemahlener Zimt

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

2 EL Milch

Wie backe ich Zimtwaffeln?:

① Bratapfel-Kompott zubereiten:

Äpfel schälen, vierteln und in kleine Stückchen schneiden. Mandeln in einen Topf geben und leicht bräunen. Äpfel, Zucker, Rosinen und die Hälfte des Apfelsafts hinzufügen und alles etwa 5 Min. unter Rühren dünsten. Übrigen Saft mit Gustin verrühren, zu den Äpfeln geben und alles kurz unter Rühren aufkochen.

② Das Waffeleisen zunächst auf höchster Stufe vorheizen.

③ Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Zimt und Backin mischen und mit Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Das Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Den Teig mit Hilfe eines Esslöffels in "2 EL großen Portionen" in das Waffeleisen füllen, goldbraun backen und die Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm mit dem Kompott servieren. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Waffeln in einem Brüsseler Waffeleisen backen.

