

WEINACHTSBÄCKEREI

mit
Willi Lotzen

Eifeler Wein- oder Zimtwaffeln

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 3 Eier (Größe M)
- Zimt (Menge nach Belieben)
- 2 Pk. Vanillezucker

1. Butter und Zucker cremig rühren; die Eier nach und nach dazugeben, bis die Masse glatt und schaumig ist.
2. Zimt und Mehl mischen und löffelweise dazugeben; bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Aus dem Teig zwei ca. 30 cm lange Rollen formen; in Frischhaltefolie über Nacht im Kühlschrank lagern.
4. Mit dem Messer ca. 1 cm breite Scheiben schneiden oder haselnussgroße Kugeln formen und in das Waffeleisen legen.
goldgelb backen (je nach Waffeleisen Einstellung ausprobieren)!

