

Zimtschnecken-Waffeln



Einkaufsliste:

Teig:

350g Mehl
60g Rohrohrzucker (oder weißen)
1 Pck, Trockenhefe od. 25g frische Hefe
120ml Wasser
60ml Buttermilch
50g Butter + 1TL extra Butter
1 Ei
1TL Kardamom
2TL Zimt

Füllung:

100g Butter
1gehäuften EL Zimt
1TL Karadamom
100g Rohrohrzucker (oder weißen, 1/2 TL Vanillemark

So wird's gemacht:

Lauwarmes Wasser und Zucker mit der Hefe verrühren, abgedeckt. ca. 5 Minuten stehen lassen. Nun weiche Butter und Buttermilch mischen und zu dem Hefegemisch geben. Mehl, Zucker & Prise Salz mischen und zu dem Hefegemisch gemeinsam mit dem Ei geben. Sehr gut kneten bis ein homogener Teig entsteht. Nicht wundern, der Teig ist klebrig! Die Hände mit etwas Butter einreiben und Teig in den Händen zu einer Kugel formen. Die Schüssel auch mit Butter ausstreichen und den Teig wieder in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und mindestens 45 Minuten ruhen lassen. Teig für Waffle Bites in drei Teile teilen und jeweils kurz durchkneten und zu einem länglichen Rechteck ausrollen.

Die Butter für die Füllung schmelzen und je 1/3 auf dem ausgerollten Teig verteilen. Zucker, Zimt und Vanille mischen und gleichmäßig auf den Teig streuen. Nun den Teig der Länge nach einrollen. Diese Rolle in 1cm breite Scheiben schneiden.

Das Waffeleisen vorheizen (leicht mit Butter bestreichen), Zimtrollen mit etwas Abstand in das Eisen legen und goldbraun ausbacken (ca. 2-4 Minuten je nach Waffeleisen). Wer größere Waffeln haben möchte, teilt den Teig nur einmal und rollt die Rechtecke etwas breiter aus. Die Zimtschnecken werden so automatisch größer.

Wer möchte, gibt die Bites in eine große Schüssel, mischt zwei Esslöffel Zucker mit 1/2TL Zimt und streut den Zucker über die Bites, nun die Schüssel noch etwas schütteln und alle Bites sind mit etwas Zimt-Zucker belegt. Möglichst frisch genießen.