



Zimt-Waffel-Plätzchen

mit Schokolade

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Für den Teig Mehl, Eier und weiche Butter in eine große Schüssel geben – wichtig ist, dass die Butter mindestens Zimmertemperatur hat. Backpulver, Zimt, Vanillin-Zucker, Weihnachts-Aroma sowie den Zucker ebenfalls hinzugeben und alles gut verkneten, sodass ein homogener Teig entsteht.

Das Herz-Waffeleisen auf mittlerer Stufe (wenn 1–6 auf 3) vorheizen und mit Butter bepinseln, es sollte gut gefettet sein.

Den Teig mit einem Teelöffel abziehen und die Hände mit etwas Butter einreiben. Den Teig zu kleinen, 0,5–1 cm großen Kugeln formen.

Die Kugeln im Herz-Waffeleisen verteilen und die Plätzchen für 1–2 Minuten goldbraun backen. Vorsichtig öffnen und mit einem Holzstab entnehmen.

Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und die Waffelplätzchen in die Kuvertüre tunken oder die Kuvertüre über die Waffelplätzchen verteilen. Mit Streuseldekoren verzieren und auskühlen lassen.

Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestreuen.

Luftdicht verpackt halten die Plätzchen einige Wochen.

Einkaufsliste

40–50 Waffelplätzchen

Für den Teig:

- 120 g weiche Butter
- 2 Eier
- 230 g Mehl
- 1 TL Dr. Oetker Original Backin Backpulver
- 2 EL Zimt
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
- 60 g brauner Zucker
- 80 g weißer Zucker
- 2 EL weiche Butter zum Einreiben

Außerdem:

- 150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiße Schokolade
- 150 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch Schokolade
- Streusel nach Belieben
- 1 EL Puderzucker

