

Amerikas Lieblings-Cookies

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Waffel

200 g Butter
1 pk Vanillepuddingpulver
100 g Zucker
1 Ei
300 g Mehl
1 ts Backpulver
Fett für das Waffeleisen

Man läßt die Butter in einem Topf schmelzen und ein wenig abkühlen; anschließend gießt man sie ein eine Rührschüssel. Das Puddingpulver, den Zucker und das Ei gibt man zu der flüssigen Butter in die Rührschüssel und rührt, bis eine geschmeidige, cremige Masse entstanden ist.

Das Mehl wird mit dem Backpulver vermischt, dann mit dem Knethaken des Handrührgerätes unter die anderen Zutaten gerührt und zu einem festen Teig verarbeitet. Aus dem Teig rollt man nun daumendicke Würste und schneidet etwa 4 cm lange Stücke ab.

Diese Teigstücke werden anschließend nacheinander aufrecht in die Mitte des eingefetteten Waffeleisens gesetzt, mit dem Deckel flachgedrückt und zu goldgelben Waffeln ausgebacken. Die Waffeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.