

## Einfache Kartoffelpizza

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Gebaeck  
Pralinen

\* Für ca. 100 Waffeln:

125 g Butter

1 Ei

250 g Kandis

1/4 l Wasser

1/2 l Milch

500 g Mehl

\* nach Geschmack:

Zimt oder

Zitrone oder

Kardamom oder

Zimt & Anis.

Zucker und Butter in warmem Wasser auflösen. Abkühlen lassen. Die übrigen Zutaten unterrühren und 1 Tag stehen lassen.

Pro Waffel einen großen Esslöffel Teig.

Soviel zum Rezept.

Das Problem, wie man die zangenfoermigen Rundeisen, die traditionellerweise in der Glut des Herdfeuers erhitzt und deren Backflaechen vor dem Auftragen des Teigs mit einer Speckschwarte eingerieben werden, in der konventionellen Küche ersetzt, ist mir auch nicht ganz klar. Der Autor des Artikels, Hans Drunkenmoelle, empfiehlt elektrische Waffeleisen, obwohl ich das Gefühl habe, dass der Plattenabstand da deutlich größer ist als bei den hier verwendeten Rundeisen.

Die Backdauer entspricht nach Expertinnenmeinung 1 Vaterunser-Länge :-). Dann wird die Waffel mit der Gabel abgehoben und sofort zu einem kleinen Trichter gerollt.

Erfasser: Patrick Rother