

Gießener Zimtwaffeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Dörrobst
Schweiz

* HEFETEIG

500 g Roggenmehl
3 tb Zucker
1 pn ;Salz
30 g Hefe
Milch

* FÜLLUNG

250 g Dörrobst
80 g Saure getr. Apfelschnitze
80 g Süße getr. Apfelschnitze
80 g Getrocknete Zwetschgen
80 g Feigen
80 g Weinbeeren
50 g Zitronat
80 g Nüsse
50 g Zucker
1 ts Anis; gemahlen
1 ts Zimt; gemahlen
1 ts Nelken; gemahlen
4 cl Kirschwasser
2 tb Rahm

* ZUM BESTREICHEN

1 Ei

* QUELLE

-- Nach:Marianne Piepenstock
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Aus den Hefeteigzutaten einen Hefeteig zubereiten.

Das weichgekochte Dörrobst mit den kurz eingeweichten Feigen und Weinbeeren, Zitronat und Nüssen durch den Fleischwolf drehen und mit Zucker, Kirschwasser, Rahm und den Gewürzen zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Auf den ausgerollten Hefeteig die Füllmasse ca. 1 cm dick aufstreichen. Wenn man Teigplatten von ca. 30 cm Länge und Breite nimmt, reicht die für ein Rezept angegebene Menge für 2 bis 3 Birebrote.

Bei guter Mittelhitze langsam backen (etwa 200 Grad während etwa 45 Minuten).