

## Streuselkuchen mit Stachelbeeren und Vanillesahne

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

### Waffel

1/2 l Milch  
1 ts Zimt  
1/4 ts Salz  
40 g Vanillezucker  
1 tb Stärke  
160 ml Helles Bier  
220 g Mehl

Die Milch mit Zimt, Salz und Vanillezucker in einen Topf geben und erhitzen. Die angerührte Stärke mit dem Schneebesen einrühren und eine halbe Minute unter Rühren köcheln lassen. Die Flüssigkeit soll leicht eindicken. Das Bier hinzugießen, den Topf vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Mehl hinzufügen und alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Das Waffeleisen auf Stufe 3 aufheizen, einfetten und mittelbraune Waffeln backen. Dazu reicht man Butter und Zimt.

:Stichworte : Waffel

:Notizen (\*) : Quelle: Silke Weber, Mara Andersen Das Waffelparadies