

Zimtsterne (Saarland)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Waffeln

Beeren

* Vollkornwaffeln

300 g Weizen (sehr fein gemahlen)

4 ts Zimtpulver

1 pn Vollmeersalz

350 g Mineralwasser

3 tb Ahornsirup

2 Eier

150 g Butter

* Zuckerwaffeln

250 g Mehl

250 g Zucker

1 pn Salz

4 ts Zimtpulver

2 Eier

* Außerdem:

Öl zum Ausbacken

450 g Heidelbeeren (TK)

8 tb Ahornsirup

2 tb Zwetschgenwasser (oder
; anderer Obstgeist)

1. Für die Vollkornwaffeln Mehl, Zimt und Salz mischen. Mit Mineralwasser und Ahornsirup verrühren. Die Eier verquirlen und unterrühren. 20 Minuten ausquellen lassen. Die Butter schmelzen lassen und unterrühren. 2. Für die Zuckerwaffeln Mehl, Zucker, Salz und Zimt mischen. Die Eier mit 100 ml Wasser verquirlen und unterrühren. Den Teig 10 Minuten ausquellen lassen. 3. Das Waffeleisen auf Stufe 4-5 vorheizen. Dünn mit Öl auspinseln. 3 bis 4 EL Teig einfüllen und ungefähr 4 Minuten backen. Zum Abkühlen nebeneinander auf Küchentrepp legen. 4. Die gefrorenen Heidelbeeren in 4 EL Ahornsirup und dem Zwetschgenwasser marinieren. Zu den Waffeln servieren. Den restlichen Ahornsirup über die Waffeln träufeln.