

Zimttoertchen mit Honigbavarois

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebäck
Waffel

200 g Butter
180 g Zucker
2 Eier
1 Zitrone; Saft und Schale
1 Zitrone; Schale
1/4 l lauwarmes Wasser
250 g griffiges Mehl
1/2 ts Backpulver

Butter mit Zucker schaumig rühren, dann ganze Eier zugeben, dann Zitronensaft und -schale zugeben, und dann abwechselnd (Wasser macht Waffeln knusprig, Milch weich!) Mehl, dem Backpulver zugesetzt ist unterrühren.

Dann das ganze etwa 1/2 Stunde ruhen lassen, damit das Mehl quellen kann. Hörncheneisen dünn mit Öl bepinseln (ich nehme am liebsten Rapsöl, weil geschmacksneutral) und pro Hörnchen/Waffel etwa 1 EL Teig verwenden und knusprig braun backen. Waffeleisen muß sehr heiß sein, höchste Stufe verwenden!