

Waffelkekse

Leckere Waffeln aus Mürbeteig mit dunkler Schoko-Glasur.

etwa 40 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Fett

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
80 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich
Bourbon Vanillezucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter
50 g Kakao-Nibs

Glasur:

etwa 1 Dr. Oetker Kuchenglasur
Dunkel (Becher)

Wie mache ich leckere Waffelkekse?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten, außer die Kakaonibs, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt die Kakao-Nibs unter den Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten.

3 Teig vierteln, zu Rollen formen und jede Rolle in etwa 10 gleich dicke Scheiben schneiden. Diese zu kleinen Kugeln formen. Das Waffeleisen fetten und auf mittlere Stufe zurückschalten. Je nach Größe des Waffeleisens können etwa 4 Kugeln gleichzeitig nebeneinander als Waffelkekse einige Minuten goldbraun gebacken werden.

Die Waffelkekse auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



4 Glasur zubereiten:

Glasur nach Packungsanleitung erwärmen. Die Waffelkekse in die Glasur eintauchen oder beliebig damit verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für diese Waffeln ist ein Waffeleisen für Brüsseler Waffeln ideal, sie gelingen aber auch in einem normalen Waffeleisen.
- Den Teig kann man zusätzlich mit 1/2 TL Dr. Oetker NATÜRLich Zitronenextrakt verfeinern!
- Auch sehr lecker sind die Waffelkekse mit der Dr. Oetker Kuchenglasur Haselnuss!

