

WAFFEL-KEKSE MIT SPEKULATIUS / WAFFLE COOKIES



Diese Plätzchen sind ganz schnell und einfach zubereitet und sogar in der kleinsten Küche machbar, da du zum Backen nur ein Waffeleisen benötigst. Meine Variante ist lecker weihnachtlich mit Spekulatiusgewürz verfeinert. Auf meinem Blog, meiner App und im Video findest du noch eine schokoladige Version. Du kannst die Geschmacksrichtung aber ganz leicht durch Zugabe von weiteren Gewürzen oder Aromen variieren.



Zubereitungszeit

10 Minuten



Back-/Kochzeit

2 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ZUBEREITUNG

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Teig. Forme mit dem großen Eisportionierer aus der Masse Kugeln, gib diese mit ausreichend Abstand in ein gefettetes Waffeleisen und backe sie für etwa 2 Minuten. Nimm sie vorsichtig aus dem Waffeleisen und lasse sie auf einem Gitter abkühlen. Luftdicht verpackt halten sich die Kekse mehrere Wochen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ALL-IN-TEIG:

- 160 g** brauner Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 25 g** Mandeln (gemahlen)
- 120 g** Butter (weich)
- 2** Eier
- 225 g** Mehl (Dinkel 630)
- ½ TL** Backpulver
- 2 TL** Spekulatiusgewürz