

ZIMTSCHNECKENWAFFELN / CINNAMON ROLLS WAFFELN



Das Beste aus Waffeln und Zimtschnecken vereint in einem Rezept. Lecker, schnell und einfach.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

ZUBEREITUNG WAFFELTEIG

Verrühre Mehl mit Stärke, Backpulver, Natron, Salz und Zucker mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel. Füge das Vanilleextrakt, die flüssige, aber nicht heiße Butter, die Eier und etwas Buttermilch ein und rühre den Teig glatt. Füge so viel Buttermilch hinzu, dass ein glatter, nicht zu dünner Teig entsteht. Lass ihn 10 Min. quellen.

ZUBEREITUNG ZIMTBUTTER

Schmelz die Butter in einem kleinen Topf und verrühre sie mit dem Zucker und Zimt. Lass sie kurz abkühlen, damit sie fester wird. Fülle die Butter in einen Spritzbeutel oder in eine Gefriertüte und verschließe diesen.

WAFFELN BACKEN

Fette das Waffeleisen mit Backtrennspray. Fülle den Teig mit einer Schöpfkelle in das Waffeleisen ein. Schneide eine kleine Spitze des Spritzbeckens ab und verteile etwas Zimtbutter schneckenförmig auf dem Teig. Schließe das Waffeleisen und backe die Waffel goldbraun aus.

CREAM CHEESE FROSTING

Verrühre den Frischkäse mit Puderzucker, Zitronensaft und Vanilleextrakt. Serviere die Waffeln mit der Glasur.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

ZUTATEN FÜR 8 BELGISCHE WAFFELN ODER 16-20 DÜNNE WAFFELN:

WAFFELTEIG:

- 350 g** Mehl
- 100 g** Speisestärke
- 1 TL** Backpulver
- ½ TL** Natron
- 1 Pr.** Salz
- 150 g** Zucker
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 150 g** Butter (flüssig)
- 3** Eier
- 750 ml** Buttermilch
- Backtrennspray

ZIMTSCHNECKEN WAFFELN (MIT CREAM CHEESE FROSTING):

- 100 g** Butter
- 70 g** brauner Zucker
- 1 TL** Zimt

CREAM CHEESE FROSTING:

- 2 EL** Frischkäse
- 4 EL** Puderzucker
- ½** Zitrone
- ½ TL** Vanilleextrakt