Herbst-Waffeln

Das Rezept von den Herbst-Waffeln ist schnell umgesetzt und damit perfekt für eine gemütliche Kaffeejause, wenn es draußen herbstlich wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

100 g	Butter
100 g	Zucker
1 TL	Spekulatiusgewürz
0.5 TL	Zimt
1 Messerspitze	Ingwerpulver
3 Stk.	Eier (Größe M)
100 g	Mehl
0.25 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
150 ml	Milch
1 TL	Vanillezucker

Für die Dekoration

Nach Belieben	Staubzucker (optional)

Zubereitung

1. Für die **Herbst-Waffeln** zuerst die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

2. Dann die Eier, mit dem Zucker, dem Spekulatius-Gewürz, dem Zimt, dem Ingwerpulver, dem Salz und dem Vanillezucker ein paar Minuten mit dem Mixer schaumig aufschlagen.

3. Danach das Mehl (gesiebt), mit dem Backpulver vermengen und zusammen mit der Milch unterrühren.

4. Nun die Innenseiten des Waffeleisens mit etwas Öl einfetten und stark erhitzen. Da die Temperatur bei jedem Gerät anders ist, sollte man hierbei bitte selbst darauf achten, welcher Backgrad optimal ist.

5. Jetzt etwas Teig gleichmäßig auf der heißen Waffelplatte verteilen, zusammenklappen und goldbraun ausbacken.

6. Die fertigen Waffeln anschließend gleich heiß servieren, oder zum Auskühlen auf ein Rost geben.

Tipp

Die Herbst-Waffeln eventuell noch vor dem Servieren mit etwas Staubzucker dekorieren. Dazu schmeckt ebenfalls ein herbstlicher Fruchtkompott, ein Klecks Schlagobers, oder eine Kugel Vanilleeis.