# Zimtwaffeln mit Beeren

Verführen lassen und einfach genießen ... Die Zimtwaffeln mit Beeren sorgen für beste Laune und sind mit diesem Rezept einfach zu backen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 ml | Milch |
| 400 g | Mehl |
| 4 Stk. | Eier |
| 50 g | Butter |
| 4 EL | Kristallzucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 2 EL | Zimt |
| 1 Prise | Zimt (zum Bestreuen) |
| 1 Prise | Zucker (zum Bestreuen) |
| 1 EL | Öl (für die Form) |

### Für die Garnitur

| | |
|---|---|
| 1 Tasse | Beeren (gemischt) |
| 220 ml | Schlagobers |
| 1 Prise | Staubzucker |
| 1 Schuss | Rum |

## Zubereitung

1. Dem Rezept für **Zimtwaffeln mit Beeren** kann keiner widerstehen. Zuerst die Beeren verlesen und in eine kleine Schüssel geben, vorsichtig mit Staubzucker mischen. Grand Marnier oder Rum zufügen und unterrühren, durchziehen lassen.

2. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Zimt vermischen. Die Eier in eine weitere Schüssel geben und mit Zucker sowie Vanillezucker (oder Vanillemark) gründlich schaumig verrühren. Die Butter in einen kleinen Topf geben und langsam zerlassen.Die Milch unter den Teig rühren. Das Mehlgemisch und die geschmolzene Butter zufügen und unterrühren, bis ein zäher Teig entsteht. Eventuell noch etwas Mehl zufügen.

3. Waffeleisen anheizen, mit etwas Öl bestreichen und den Teig portionsweise einfüllen, backen lassen. Warm anrichten, nach Wunsch mit Zucker oder Zimt bestreuen. Die Beeren auf oder neben den Waffeln drapieren.

## Tipp

Noch besser schmecken die Zimtwaffeln mit Beeren, wenn man sie zu Schlagobers oder Schokoladensauce und Vanilleeis serviert.