



Meine Lieblingsplätzchen: „Zimswaffeln“

Zutaten:

375 g Zucker
750 g Mehl
6 Eier
250 g Butter

10 g Zimt
1 Prise Salz
1 Prise Nelken (gemahlen)

Zubereitung:

1. Den Teig am besten am Vortag zubereiten: Hierfür Butter, Zucker und Eier in einer Rührschüssel mit dem Handmixer oder am besten mit einer Küchenmaschine schaumig rühren. Dann Zimt, Nelken, Salz und Mehl dazu geben.
2. Gut durchkneten, bis ein homogener Teig entsteht. Wem der Teig noch nicht zimtig genug ist, kann natürlich gerne mehr Zimt verwenden.
3. Formt aus dem Teig eine Kugel und wickelt diese in Frischhaltefolie ein. Lasst den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen.
4. Am nächsten Tag den Teig noch einmal von Hand gut durchkneten und walnussgroße Kugeln daraus formen.
5. Nun könnt Ihr die Kugeln nach und nach in einem Zimtwaffeleisen ausbacken.