

Rezept für selbst gemachte Eiswaffeln

Zutaten:

- 90 g Butter
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 125 ml Wasser
- 175 g Mehl
- 1 Prise Vanillezucker und/oder Zimt nach Geschmack



Zubereitung:

1. Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Butter mit Zucker, Vanillezucker oder Zimt und dem Ei glatt rühren.
3. Mehl sieben und mit dem Wasser zum Teig geben. Rühren, bis ein ganz glatter Teig entsteht.
4. Mindestens eine Stunde ruhen lassen, am besten über Nacht.
5. **In der Pfanne:** Den Teig löffelweise dünn und mit einem Durchmesser von etwa 15 Zentimetern in einer beschichteten Pfanne austreichen. Bei mittlerer Hitze zwei Minuten von jeder Seite backen. Ähnlich wie Crêpes, nur sollte der Teig etwas krosser gebacken werden, damit die Waffeln später auch schön knusprig werden.
Im Ofen: Ofen auf 180 °C vorheizen. Teig mit einem Durchmesser von ungefähr 15 Zentimetern austreichen. Acht bis zehn Minuten im Ofen backen. Aber immer dabei bleiben - je nach Ofen kann es schneller gehen oder länger dauern, bis der Teig goldbraun gebacken ist.
6. Jetzt muss es schnell gehen. Die Teigplatten aus der Pfanne oder dem Ofen nehmen, kurz warten, bis die größte Hitze verschwunden ist. Noch warm in Eistütenform drehen. Die „Naht“, an der die Platten übereinanderliegen, etwas festdrücken und kurz festhalten.
7. Zum restlichen Auskühlen hat sich bei uns eine Glasflasche bewährt. Die Hörnchen einfach mit der Öffnung über den Flaschenhals stülpen.

Tipp: Verfeinern Sie die gebackenen Kostbarkeiten, indem Sie sie in geschmolzene Schokolade tauchen. Mit Haselnüssen, bunten Streuseln oder Mandelblättchen verzieren. Sollten die Waffeln unten nicht ganz dicht sein, tauchen Sie auch die Spitze in geschmolzene Schokolade. Träufeln Sie gegebenenfalls zusätzlich ein paar Tropfen Schokolade ins Innere der Waffel. Ist das Loch zu groß, können Sie die Reste zerbrochener Waffeln in die Eistüte schütten und mit Schokolade „abdichten“.