



HERZWAFFELN MIT PUDERZUCKER

15 min Leicht

Ziehen lassen ca. 15 min, Backzeit ca. 15 min

ZUTATEN (FÜR 10-12 STÜCK)

200 g weiche MinusL Butter

150 g Zucker

4 Eier

ca. 200 g Mehl

1/4 TL Zimtpulver

1 TL Backpulver

20 g gemahlene Mandeln

100 ml MinusL H-Milch 1,5 % Fett

weiche MinusL Butter, zum Ausbacken

Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben und alles schaumig schlagen.

Das Mehl, Zimt, Backpulver und Mandeln vermischen und mit der Milch gleichmäßig unter die Schaummasse rühren. Für 10–15 Minuten ruhen lassen.

Das Waffeleisen mit etwas Butter einfetten, jeweils ein wenig Teig (etwa eine kleine Schöpfkelle) in die Mitte geben und nach und nach goldbraune Waffeln ausbacken.

Die Waffeln auf Teller legen und mit Puderzucker bestäuben. Am besten sofort und heiß servieren.