



Waffelplätzchen

Description

Für 40 Waffelplätzchen braucht ihr:

240 Gramm Mehl

drei Esslöffel gemahlene Mandeln

140 Gramm Margarine

ein Ei

90 Gramm Zucker

Bittermandel-Aroma nach Geschmack

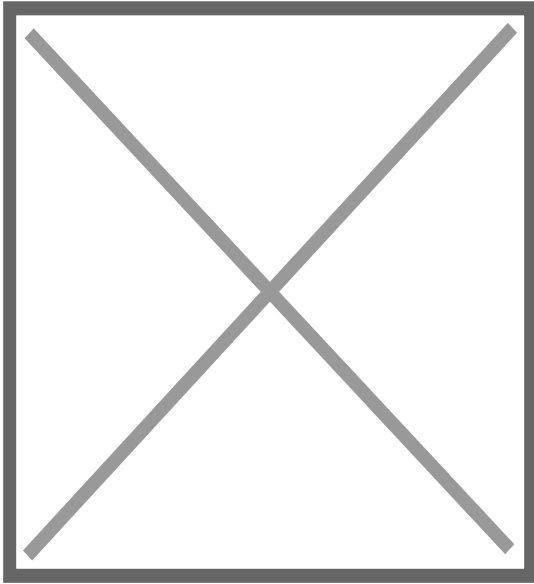
Alles zu einem kompakten Teig verkneten und zwei Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Teig in drei Teile teilen, jeweils lange Rollen daraus machen und Stücke von ca. 1,5 Zentimeter abschneiden.

Die Kugeln sollten nicht zu groß werden, damit sie beim Zusammendrücken im Waffeleisen schön rund bleiben und ein tolles Muster bekommen. Je nachdem, wo ihr die Plätzchen im Eisen hin legt, wird das Muster anders.

Waffeleisen leicht fetten und aufheizen. Die Kugeln legt ihr in die Mitte der Waffel-Herzen und drückt sie im Eisen platt.

Wenn ihr die Kugeln genau in die Mitte der Waffelherzen legt, bekommt ihr sowas wie ein fleckiges Kleeblatt.

Je nachdem, wie lange ihr die Plätzchen im Eisen lasst, könnt ihr zwischendurch einfach immer wieder aufmachen und nachschauen, werden die Plätzchen heller und zarter oder dunkler und knuspriger.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 2, 2022

Author

jeanny

default watermark