

# Bricelets Bretzeli Waffeln Eiswaffeln



Fotos Claudia Kraft/Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Ergeben ca. 60 Waffeln

## **Zutaten und Zubereitung:**

250 gr. Wasser

250 gr. Zucker (Anmerkung Gisela: wir hatten auf 100 gr. Zucker + 100 gr. Xucker reduziert, war perfekt)

mit K-Haken aufkochen, bis Zucker sich löst.

Abkühlen lassen und während dessen

200 gr. Butter – darin schmelzen.

250 gr. Mehl

2 Eier und

1 Prise Salz zugeben

und mit Ballonschneebeisen auf Stufe 5-6 ein paar Minuten verrühren.



Dann im Waffeleisen, z.B. Nr. 7 von Tefal Snack Collection, herausbacken.



