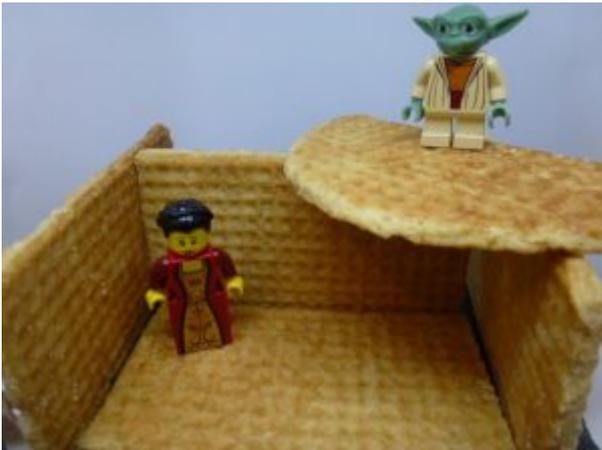


Feinwaffeln mit braunem Zucker / Holländische Stroopwafels (Sirupwafeln) – Variationen



1. Rezept Tefal Snack Collection-Heft, Nr. 5

Rezept Nr. 1

Für ca. 20-24 Stück

Zutaten:

250 gr. Mehl
150 gr. brauner Zucker
100 gr. Butter
2 gr. Backpulver
1 Ei

Zubereitung:

Alles in Kenwood-Küchenmaschine geben, K-Haken einsetzen und 2-3 Minuten verrühren, bis der Teig schön fest wird.



Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Tefal-Snack-Collection-Waffeleisen mit Platte Nr. 5 vorwärmen. Pflaumengroße Kugeln formen, leicht platt drücken und je ca. 3 Minuten herausbacken. Fertig.

2. Rezept, zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann

Holländische Stroopwafels (Sirupwafeln) – holländisches Kulturgut!



Fotos Sylvia Angermann

Zutaten:

Waffeln:

200 g Mehl

100 g brauner Zucker

100 g Butter (zimmerwarm)

1 Ei

1 EL Milch

1 gehäufter TL Zimt

1 Prise Salz

Sirup:

150 g Zuckerrübensirup

50 g brauner Zucker

50 g Butter

Zubereitung:

Teigzutaten mit dem Silikon- oder K-Haken verkneten.



Ich habe 20 g Portionen wie im Bild geformt und mit der Tefal Snack Collection Nr.5 gebacken. Sonst Kugeln 4-5 cm formen und im Hörncheneisen backen.



Für den Sirup: Zucker bei 120 °C ca 10 min erhitzen und dann

Butter einrühren (Flexielement).

Waffeln mit Sirup bestreichen und zusammenklappen.



P.S: den Siruptopf kriegt man wieder sauber, indem man 5 min Wasser darin kocht.