

Einkorn-Zimt-Minis



Rezeptidee von: urkorn.blog und von Claudia Balicki auf Kenwood umgesetzt.

Zutaten:

160 g Einkorn Vollkornmehl (bzw. Einkorn-Körner, mit der Getreidemühle gemahlen)
1 TL Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz
50 Butter
45 g Vollrohrzucker
1 TL Vanille Zucker
1-2 TL Zimt
60 ml Buttermilch

Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad vorheizen (ich habe Umluft genommen)

Flexi einspannen und die

Butter in CC/G mit Zucker und Vanillezucker schmelzen. Zum Knethaken wechseln, restl. Zutaten zugeben und auf min. verrühren, dann auf 1 zu einer homogenen, nicht klebrigen Masse verkneten. Der Teig ist sofort bearbeitbar, muss nicht

gekühlt werden. Zwischen 2 Backpapieren ziemlich dünn ausrollen. Mit 1 Eßl. geschmolzene Butter und Zimt dünn auf dem Teig verstreichen. (Reichte bei mir für doppelte Teigmenge, aber hängt ja davon ab, wie man es mag). Mit einem Teigrädchen oder Messer in kleine Rauten schneiden. Oder, (Tip von [Jana Röhle](#)), mit einer Ausstechmatte Figuren ausstechen. Ich hatte mich für kleine Rauten entschieden, da diese gesunde Leckerei in meinem Müsli sollte 😊 ☐. Wobei die als Knabbereien durchgehen.



Mit dem Backpapier aufs Blech und 8-10 Minuten backen.

ACHTUNG! werden schnell dunkel, weil die dünn sind. Wenn dir ausgekühlt sind, an den Sollbruchstellen zerbrechen. Ich habe die dann noch einen Tag an der Luft richtig austrocknen lassen (warmes Wetter genutzt) und sind jetzt in einer Dose verschlossen.



Brotlaibchen – LowCarb –



Fotos Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr von Dagmar gibt es hier: [Töpfle und Deckele](#)

Für 2 kleine Laibchen braucht Ihr folgendes:

Zutaten:

130 g Leinsamenmehl
40 g Süßlupinenmehl
40 g Flohsamenschalen (gemahlen)
17 g Weinstein-Backpulver
1,5 TL Salz
2 TL Südtiroler Brotgewürz
2 Eier
1/2 l Buttermilch

Topping:

2 EL Sesamsamen

Zubereitung:

Setzt den K-Haken (mit oder ohne Gummilippe – egal -) in die CC ein.

Eier und Buttermilch in den Kessel geben und auf Stufe 2 homogen vermischen.

Übrige Zutaten in einer separaten kleinen Schüssel abwiegen und vorab schon mal gut durchmischen.

Dann esslöffelweise unter Rühren auf Stufe 1 zu der Eiermischung geben und anschließend ca. 3 Minuten weiter rühren, bis alles gut vermischt ist.

Währenddessen Backofen vorheizen: Heißluft 200 Grad!

Nun ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in 2 Hälften teilen und zu Kugeln formen und mit jeweils einem EL Sesamsamen bestreuen – leicht andrücken. Dann die Brote nach Wunsch einschneiden.

Ich habe Rauten geschnitten – sieht gut aus!

Die Brote in den heißen Backofen schieben und ca. 50 min. backen. (Stäbchenprobe)

Ofen ausschalten und die Brote in der Resthitze 30 min. nachziehen lassen.

Waffeln – Variationen



Foto: Gisela Martin – 1. Rezept

1. Rezept – Ursprung unbekannt, Autor Gisela Martin

Zutaten:

300 g Mehl

200 gr. Butter

100 g Zucker

2 TL Backpulver

2 EL Vanillezucker

6 Eier

1 $\frac{1}{2}$ Tassen Milch (mittlere Größe, Mittelding zwischen Kaffeetäschchen und Kaffeepott)

1 Prise(n) Salz

Zubereitung:

Flexi einsetzen und Butter und Milch zugegeben, 40 Grad, bis Butter geschmolzen ist

Temperatur auf 0 stellen, zu K-Haken wechseln und Eier und dann restliche Zutaten zugeben und alles verrühren

Waffeleisen mit Öl besprühen, herausbacken.

Schmeckten herrlich knusprig. Der Teig langte für 13 Waffeln.

Vor dem Servieren haben wir die Waffeln noch mit Puderzucker bestreut.



Foto: Melanie Gläser – 2. Rezept

2. Rezept von Melanie Gläser:

Rezept für 2-3 Waffeln

Zutaten:

3 EL Mandelmus

2 Eier

1/4 TL Weinsteinbackpulver

1 Schuss Kokosmilch

1 TL Kokosöl

Bourbon Vanille

Zimt

Zubereitung:

Alles in meiner Gewürzmühle zu einem Teig vermixt und dann im Waffeleisen ausgebacken.

3. Rezept Buttermilch-Waffeln zur Verfügung gestellt von Claudia Maria Bonifacio

Diese Buttermilch-Waffeln sind bei uns sehr beliebt, denn sie sind nicht zu süß, so dass noch allerlei Toppings – wie ganz klassisch Puderzucker, heiße Kirschen mit Schlagsahne oder Ahornsirup – gut passen. Die Buttermilch schmeckt nicht säuerlich, sorgt aber für ein super lockeres und gleichzeitig knuspriges Ergebnis. Habe ich keine zur Hand, nehme ich einfach Actimel, das passt prima!

Für ca. 8 bis 10 Waffeln:

Zutaten:

125 g Butter mit K-Rührer oder Flexi-Rührer cremig rühren

50g Zucker

2 Esslöffel Vanille-Zucker

Hinzufügen und rühren bis der Zucker sich gelöst hat

4 zimmerwarme Eier jeweils einzeln untermischen

Die Masse muss nun sehr cremig sein und an Volumen zugenommen haben

Geriebene Schale einer Zitrone hinzufügen

250g Weizenmehl

1 Tl. Backpulver

abwechselnd mit

ca. 200g Buttermilch (übrigens schmeckt Actimel als Buttermilch Ersatz sehr gut) untermischen

Der Teig muss von der Konsistenz her etwas dicker als Pfannkuchen-Teig sein, also ggf. noch etwas mehr Flüssigkeit zufügen.

Teig ruhen lassen und in gut gebuttertem Waffeleisen backen.

Der Teig kann bedenkenlos stehen gelassen werden; eine gewisse Ruhezeit ist sogar von Vorteil für das Quellen des Mehls.

Gelegentlich bleibt bei uns Teig übrig, den ich abgedeckt im Kühlschrank lagere und am nächsten Tag abbacke, da gibt's geschmacklich nur ganz geringe Einbußen.

4. Rezept von Elvira Preiß

Dieses Rezept machen wir schon seit über 20 Jahren so.

Zutaten und Zubereitung:

250 g Butter oder Margarine schaumig rühren.

100 g Zucker und

1 Vanillezucker dazu fügen

4 Eigelb

125 g Mehl

125 g Speisestärke

2 gestrichene TL Backpulver

1/4 Liter Sahne untermischen
4 Eiweiß steif schlagen und zuletzt unterheben.

5. Rezept "normale Herzchenwaffeln" von Chris Tine

Zutaten:

250g Butter
250g Zucker oder nach Geschmack
6 Eigelbe
500g Mehl
1/2 warme Milch
1TL Backpulver
Etwas abgeriebene Zitronenschale
2 Vanillezucker
Schnee von 6 Eiweiß

6. Rezept "Apfelwaffeln" von Chris Tine (Herzchenwaffeln)

Zutaten:

250g Butter
75g Zucker
4 Eier
250g Mehl
1 TL Backpulver
1/8 Liter warme Milch
300g Äpfel, gewürfelt
50g Mandeln oder Nüsse
1/2 TL Zimt

7. Jane Schweglers Familienwaffelrezept

Zutaten:

200 g Butter
200g Zucker
6 Vollei
500 g Mehl
375 g Milch
Vanille, Salz, Zitrone, Zimt