

» Weihnachtswaffeln aus dem Sauerland Wie wirds gemacht?

1. Geben Sie 100 g Milch mit 3 Rosetten Sternanis, dem Mark von 1 Vanilleschote, 2 Tonkabohnen und 3 Zimtstangen in einen Topf, bringen Sie sie zum kochen und lassen Sie die „Gewürz-Weihnachtsmilch“ eine halbe Stunde ziehen.
2. Anschließend passieren Sie die Milch.
3. Nun schlagen Sie 250 g Butter, 300 g Zucker und eine Prise Salz schaumig und geben nach und nach 6 Eier dazu.
4. Abschließend rühren Sie 500 g Mehl, 400 g Milch und 250 g flüssige Sahne unter und geben zum guten Schluss die passierte Gewürzmilch hinzu. Jetzt kann die Waffelbäckerei beginnen!
5. Das Rezept ergibt ca. 15 leckere Weihnachtswaffeln. Mit Zimt-Zucker, Puderzucker oder heißen Kirschen ein echter Waffeltraum!



Die Zutaten...

- » 500 g Milch
- » 250 g Butter
- » 300 g Zucker
- » 6 Eier
- » 500 g Mehl
- » 250 g flüssige Sahne
- » 3 Rosetten Sternanis
- » 1 Vanilleschote
- » 2 Tonkabohnen
- » 3 Zimtstangen



 WWW.SCHMALLEBERGER-SAUERLAND.DE/LECKER

Original!

