

# Weihnachtswaffeln aus dem Sauerland

## Die Zutaten...

### Für den Teig

- 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

## Wie wird's 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.

Das Rezept ergibt ca. 15 leckere Weihnachtswaffeln.  
Mit Zimt-Zucker, Puderzucker oder heißen Kirschen ein echter Waffeltraum!



[WWW.SCHMALLENBERGER-SAUERLAND.DE/LECKER](http://WWW.SCHMALLENBERGER-SAUERLAND.DE/LECKER)