



Glühweinwaffeln:

Zutaten für den Teig:

150 g Butter, 125 g Zucker, 4 Eier, 300 g Weizenmehl, ½ TL Backpulver, 2 TL Zimt,
½ TL gemahlene Nelken, ½ TL gemahlene Ingwer, 1/8 Liter Rotwein
1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale, 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver und Gewürze hinzufügen. Rotwein und Orangen- und Zitronenschale unterheben.

Waffeleisen vorheizen, Backfläche einfetten. Etwa 2 EL Teig für eine Waffel verwenden. Waffeln ausbacken.

Quellen:

<https://www.chefkoch.de>

<https://www.einfachbacken.de>

<https://www.lecker.de>

<https://www.kuechengoetter.de>

<https://www.essen-und-trinken.de>