Waffeltüten mit Kandiszucker (Waffelhörnchen)



Knusprige Waffeltüten mit Cloer Waffeleisen gemacht.
Ich habe den Teig mit Dinkelmehl und weissen Kandiszucker zubereitet.
Das Rezept ergab 25 Stk.
Ich habe den Teig eingefüllt und beim verschliessen, paar Sekunden runtergedrückt, damit der Teig schön dünn wird.
Ich verwende zum Aufrollen, den „Tescoma“ Tütenroller. Da verbrennt man sich nicht die Finger.

Zutaten für 25 Stk.:

225g Dinkelmehl Type 700 (DE 630 od. 550) 100g Butter, zerlassen 1Ei 112g Kandiszucker weiss 250 ml Wasser 1/2 Teel. Zimtpulver

Zubereitung:

Ich habe den Kandiszucker im Wasser erwärmt, bis dieser sich aufgelöst hat.-- Butter mit Ei schaumig rühren.-- Mehl mit Zimt mischen.-- Dann abwechselnd zum schaumigen Ei-Buttergemisch, Mehl und Zuckerwasser unterrühren.-- Sollte ein dünnflüssiger Teig werden, ich musste noch 2-3 Essl. Wasser zugeben.-- 30 Min. stehen lassen, danach ausbacken.-- Ich habe Stufe 3 am Waffeleisen eingestellt.-- Nach dem Einfüllen des Teiges, sofort das Waffeleisen schliessen und paar Sekunden etwas runterdrücken, dann werden Sie schön dünn.-- Danach sofort aufrollen, werden rasch knusprig, dann würde es beim rollen - brechen.-- Es wurden 25 Stk.

Rezept erstellt am 6. Juli 2020 von Silvia Grilnberger-Nießl