



Knusprige Eiswaffeln Variante 2

Knusprige Eiswaffeln, lecker zu Eis

Zutaten für 24 Stück:

#Zutaten:# 125 g Butter - schmelzen! 125 g Zucker 1 Prise Salz 2 Eier ½ Zitrone, Abrieb 1 Eßl. Kirsch, nach Belieben (Brand) - schmeckt man dann nicht mehr. (aber lecker-das Tupferl am i) 250 g Mehl (besser 240g) Bei mir Dinkelmehl

Zubereitung:

Zubereitung: Zucker und Eier schaumig rühren, geschmolzene Butter unterrühren, danach die restlichen Zutaten nacheinander zugeben, gut verrühren. Klappt gut mit dem K-Haken (oder Flexi) der Kenwood CC. 10 Minuten rasten lassen, mit der Platte Nr. 7 von der Tefal Snack Collection ausbacken. (oder mit einem Hörnchen Eisen)