Waffelplätzchen

Waffelplätzchen gehören mich unbedingt auch mit zur Weihnachtszeit ??. Sie sind natürlich das ganze Jahr über sehr lecker. Wenn aber Gewürze wie Zimt und Nelkenpulver noch mit zum Teig gemischt werden, dann ist das einfach nur herrlich. Außerdem sind Waffelplätzchen schnell gemacht und eine wunderbare Alternative, wenn der Ofen auch mal aus bleiben soll ?

Ich teile den Teig gerne in zwei Portionen. In einen Teil gebe ich dann noch dunklen ungesüßten Backkakao hinzu. Anschließend forme ich dann ganz kleine Kügelchen und verbinde jeweils eine helle und dunkle Teigkugel. So enstehen leicht marmorierte Waffelplätzchen?

Zum Schluss bekommen die Plätzchen noch eine Haube aus Puderzucker. Wer noch mehr Zimtgeschmack mag, mischt diesen dann noch mit dem Puderzucker ?

Na, neugierig geworden? Hier kommt das Rezept ??

Zutaten – ca. 50 – 60 Plätzchen

230 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

1 Messerspitze gemahlenes Nelkenpulver

1 Tl Zimt

1 Tl Vanilleextrakt

140 g brauner Rohrzucker

2 Eier

120 g weiche Butter

2 Tl Kakaopulver

Waffeleisen – ein flaches mit Herzkammern

1 Bogen Backpapier

Butter für die Hände

Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

– die trockenen Zutaten miteinander vermischen, außer das Kakaopulver

– Eier und weiche Butter hinzufügen und alles verkneten, der Teig ist leicht klebrig

– Teig in zwei Portionen teilen

– in einen Teil das Kakaopulver geben in noch mal verkneten

– ein Bogen Backpapier bereit legen

– nun die Hände mit ein wenig Butter einreiben

– aus dem Teig nun kleine haselnussgroße Kügelchen formen und auf dem Backpapier ablegen

– wer lieber nur helle oder dunkle Waffelplätzchen backen will, formt eine walnussgroße Teigkugel

– nun jeweils eine helle und dunkle Teigkugel miteinander verbinden

– das Waffeleisen erwärmen, und jeweils eine Teigkugel in jede Kammer des Waffeleisens legen

– ca. 2 Minuten ausbacken und gleich auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

Zum Schluss alle Plätzchen mit Puderzucker bestäuben

Übrigens sind diese wunderbaren Waffelplätzchen auch eine sehr schöne Geschenkidee ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤

