

Waffel-Kekse



Backerfahrung: ☀

Zutaten
Für ca. 25 Stück

500 g Mehl
½ TL Backpulver
150 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
100 g Margarine
2 Eier
etwas Milch 3-4 EL

Für die Glasur
150 g Zartbitterschokolade
Streusel

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut durchkneten. Sollte der Teig noch zu trocken sein einfach noch etwas mehr Milch hinzufügen.

Das Waffeleisen aufheizen. Aus dem Teig kleine ca. Walnussgroße Kugeln formen.

Das Eisen fetten und jeweils 5 Kugel reinlegen. Die Waffeln sind fertig sobald sie anfangen braun zu werden. Alle Kugeln aufbrauchen.

Schokolade schmelzen Waffel mit einer Seite eintauchen oder bestreichen mit Streuseln verzieren trocknen lassen fertig.

TIPP

Damit die Kekse noch weihnachtlicher schmecken könnt Ihr diese auch in einer Zimt-Zucker Mischung nach dem backen wälzen.

In einer Dose kann man die Kekse gut 10 Tage aufbewahren. Diese sind übrigens nicht weich wie normale Waffeln sondern etwas härter.

Zubereitungszeit: ca. 30-35 Minuten
Pro Waffel Ladung ca. 4-5 Minuten