



# Rheinische Zimtwaffeln, im Hörnchen gebacken

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Beliebt wie eh und je, mit besonderer Note durch Zitronenabrieb, Nelken und Zimt

## Zutaten

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Tütchen Backpulver oder 3 g Hirschhorn Salz
- (Aus dem Supermarkt oder der der Apotheke)
- 2 Eier
- 350 g Mehl, gesiebt
- 1 1/2 TL Zimt
- 1 Prise gemahlene Nelken
- Abrieb 1 unbehandelte Zitrone
- 3 EL flüssige Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach die Eier unterheben. Den Zimt, gemahlene Nelken und den Zitronenabrieb dazu geben.

### Schritt3

Nach und nach das Mehl mit dem Backpulver oder dem Hirschhorn Salz glatt verarbeiten; den Teig 30 min. ruhen lassen

#### **Schritt4**

Den Teig nunmehr ½ cm dick ausrollen und 3 x 3 cm große Quadrate ausschneiden.

#### **Schritt5**

Das Hörncheneisen auf Stufe 2 - 3 vorheizen und jeweils ein Teigstück dünn darum legen, fest andrücken.

#### **Schritt6**

In heißem Pflanzenfett goldgelb ausbacken, etwas abkühlen lassen und vom Waffeleisen lösen, abkühlen lassen.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Die Hörnchen mittels eines Spritzbeutels mit geschlagener Vanillesahne füllen und mit Puderzucker bestreuen.

**Rezeptart:** Rheinisch **Tags:** rheinisch, waffeln, zimt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinische-zimtwaffeln-im-hoernchen-gebacken/>