

Waffeln mit Marzipan



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8 Waffeln
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8 Waffeln', 'yield' : '' });
```

Knusprige Waffeln, die köstlich nach Marzipan und Vanille duften, besonders passend in der Weihnachtszeit. Gut z. B. mit heißem Kirsch - oder Pflaumenkompott, dazu halbsteife Zimt - oder Vanillesahne oder auch einer Kugel Eiscreme zu reichen.

Zutaten

- 200 g Mehl 405, gesiebt
- 200 g Marzipanrohmasse
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 40 g Zucker
- 1 Eiweiß, mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 1 Eigelb
- 2 ganze Eier
- 300 ml warme Milch
- 8 Tropfen Bittermandelöl
- Puderzucker und Kakaopulver gemischt, zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Das Marzipan auf einer Haushaltsreibe grob raspeln und in 100 ml heißer Milch auflösen. Bittermandelöl, die restliche Milch, den Zucker und 1 Eigelb und 2 ganze Eier unterrühren. Das Mehl darüber sieben, verrühren und das geschlagene Eiweiß unterheben.

Schritt2

Das vorgeheizte Waffeleisen mit etwas Pflanzenöl einfetten und nacheinander 8knusprige Waffeln backen. Mit Puderzucker bestäuben und ev., wie oben beschreiben zu Tisch geben.

Rezeptart: Desserts, Partyrezepte, Sonstiges, Vegetarisch **Zutaten:**eier, Kakaopulver, Marzipan, Mehl, Puderzucker, Vanillezucker, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/waffeln-mit-marzipan/>