

## 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/>