



Waffel-Kekse

Benötigte Materialien:

100 Gramm Zucker

1 Ei

Zimmerwarme Butter

Eine Prise Salz

250 Gramm Mehl

Waffeleisen (mit Herzförmchen)



Schritt 1

Vermenge den Zucker und das Ei mit dem Mixer.

Schritt 2

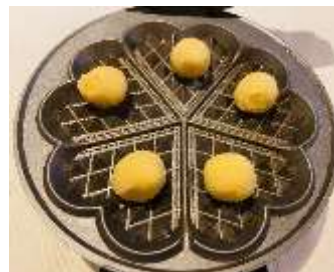
Gebe die zimmerwarme Butter hinzu sowie eine Prise Salz und vermixe alles miteinander.

Schritt 3

Zum Schluss kannst du das Mehl mit deinen Händen einkneten.

Schritt 4

Forme so kleine Kügelchen, dass sie jeweils in eine Herzform des Waffeleisens passen. Nun erhitze das Waffeleisen auf mittlere Stufe und backe die Waffel-Kekse für ungefähr 1 Minute und 15 Sekunden.



Schritt 5

Lass die Waffel-Kekse kurz abkühlen. Viel Spaß beim Genießen.

Tipp: Genieße die Waffel-Kekse mit Puderzucker, Marmelade oder Nutella.