

## Waffel-Cookies aus dem Thermomix®



© Waffel-Cookies - Rezepte mit Herz



35 Min. + Wartezeit



leicht



ca. 50 Stück

Diese Plätzchen zaubert ihr ganz einfach mit eurem Waffeleisen.

Waffel küsst Kekse!

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	getrocknete Cranberries
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Mandelkerne
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 TL</b>	Backpulver
<input type="checkbox"/>	<b>1 1/2 TL</b>	Zimt
<input type="checkbox"/>	<b>125 g</b>	zimmerwarme Butter
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Ei
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 TL</b>	Vanillepaste
<input type="checkbox"/>	<b>125 g</b>	brauner Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>ca. 1 EL, gehäuft</b>	Puderzucker
<input type="checkbox"/>		Öl für die Hände

### Zubereitung

1. Cranberries von Hand fein hacken. Mandeln in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 mahlen. Mehl, Backpulver, 1 TL Zimt, Butter in Stücken, Ei, Vanillepaste und Zucker zugeben, 2 Min./Teigstufe verkneten. Während des Knetens die gehackten Cranberries durch die Deckelöffnung geben, damit sie gleichmäßig im Teig verteilt sind. Teig ca. 15 Min. ruhen lassen.
2. Hände leicht einölen. Teig zu ca. 50 walnussgroßen Kugeln formen. Herzwaffeleisen vorheizen. In die Mitte von jedem Herz eine Teigkugel legen. Waffeleisen schließen und die Cookies in 3–4 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dabei werden die Cookies noch fester. Auf diese Weise alle Teigkugeln zu Cookies backen. Puderzucker mit ½ TL Zimt mischen. Cookies damit bestäuben.

Haltbarkeit: In einer Blech- oder Plastikdose ca. 3 Wochen.

### Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 50 kcal 1 g E – 3 g F – 7 g KH