

Waffelkekse aus dem Thermomix®



© Waffelkekse - Sandy @ wiewowasistgut



45 Min.



leicht



60 - 70 Stück

Knusprige schnelle, kinderleichte Plätzchen aus dem Waffeleisen.



Mit 15 befreundeten Bloggern reisen wir in unserem Weihnachts-E-BOOK zurück in die Kindheit. Mit ihren Kindern hat Sandy von "wiewowasistgut" immer die Waffelkekse gebacken, das Rollen der kleinen Teigkugeln geht kinderleicht. Vom Lieblingskeks gebacken mit der Oma, dem Reibekuchen auf dem Weihnachtsmarkt bis hin zum Weihnachtsessen im Familienkreis und besonderen Geschenken aus der Küche.

Wir wünschen euch allen eine wunderschöne Winter- und Weihnachtszeit mit unseren kulinarischen Erinnerungen im E-Book "Weihnachts-Erinnerungen":

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	Butter (weich)
<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>	125 g	brauner Zucker
<input type="checkbox"/>	300 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	20 g	gemahlene Haselnüsse (ca. 3 EK)
<input type="checkbox"/>	2 TL	Backpulver
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Zimt
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>		Fett für das Waffeleisen
<input type="checkbox"/>	Für die dunklen Kekse	
<input type="checkbox"/>	1 EL	Backkakao
<input type="checkbox"/>	Zum Verzieren:	
<input type="checkbox"/>		Kuvertüre, bunte Kügelchen, gehackte Nüsse, Kokosraspeln, Hagelzucker etc.

Zubereitung

1. Butter, Eier und Zucker in den Mixtopf geben und 35 Sek./Stufe 4 schaumig rühren.
2. Mehl, Haselnüsse, Backpulver, Zimt und Vanillezucker hinzugeben und 1,5 Min./Teigstufe verarbeiten.
3. Die Hälfte des Teiges herausnehmen und zur Seite stellen. Den Backkakao zur übrigen Hälfte geben und nochmals 1 Min./Teigstufe kneten.
4. Dann ungefähr 8-10 g schwere Kugeln aus den zwei Teigen rollen. Insgesamt reicht der Teig für 60-70 Kekse.
5. Waffeleisen aufheizen, dünn einfetten und die Kugeln darin goldbraun backen. Auskühlen lassen und nach Wunsch verzieren.