

REZEPT FÜR INGWER-WAFFELBLÄTTER



INGWER-WAFFELBLÄTTER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 40-50 Stück | 45 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Stück Ingwerwurzel (25-30 g)
- 120 g Butter
- 140 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 100 g saure Sahne
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für das Waffeleisen
- zum Bestäuben SweetFamily Puderzucker



2775

ZUBEREITUNG

51 Kcal	1 Gramm	7 Gramm	2 Gramm
pro Stück (bei 50) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für den Teig Ingwer schälen und fein reiben. Butter würfeln und mit Ingwer, Zucker, Salz, Mehl und saurer Sahne rasch glatt verkneten. Teig ca. 2 Stunden zugedeckt kühl stellen.

2. Vom Teig etwa walnussgroße Portionen abnehmen und mit leicht bemehlten Händen zu ovalen Rollen (5-6 cm lang) formen. Ein Hörnchen-Waffeleisen vorheizen und einfetten. Teig darin portionsweise ca. 2 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und noch heiß über einem Rollholz formen.

3. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. In einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.

Tipp:

Man kann die Blätter auch im Herzwaffeleisen backen, dann brauchen sie 2-3 Minuten Backzeit. Wenn man die Röllchen mittig längs auf den Trennstegen zwischen den Waffelherzen platziert, entsteht ein hübsches Blattmuster. Das Rundformen beim Auskühlen entfällt dann.