# 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

2693

## 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.