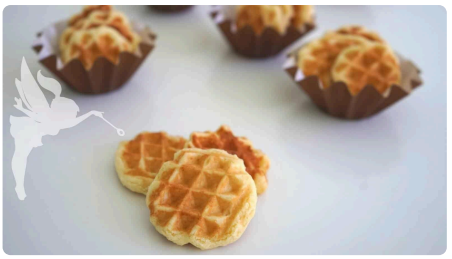
Einfache Waffelkekse

Von Kuchenfee



Wenns euch wie mir geht, und ihr euch manchmal ärgert das das Waffeleisen zu selten benutzt wird, ist dieses Rezept wahrscheinlich genau das richtige für euch. Sie sind super leicht zu machen und bleiben immer leicht soft.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**25 min**	**n/a**	**35 min**

30 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **80 g** Marzipan
  fein gerieben
- **2 x** Eier
- **86 g** Butter
  weich
- **120 g** Zucker
- **160 g** Mehl
- **1 Prise** Salz
- **1 Msp** Backpulver
  optional
- **2-3 Tropfen** Backaroma Buttervanille. Rumaroma schmeckt auch super.
  optional

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel
- Waffeleisen

Zubereitung

01 Verrühre ein Ei mit dem geriebenen Marzipan bis alles cremig ist.

02 Rühre die weiche Butter unter.

03 Rühre den Zucker unter.

04 Rühre das zweite Ei unter.

05 Arbeite das Mehl (& wenn gewünscht das Backpulver & das Backaroma) kurz unter.

06 Gib Teelöffelgroße Portionen auf dein Waffeleisen. Das Waffeleisen auf Medium stellen (mein Waffeleisen hat 6 Hitzestuffen & stelle es auf 3 für dieses Gebäck!). Kekse hell goldig backen & auf einem Gitter auskühlen lassen.Wieviele Kekse raus kommen liegt daran wie groß die Kekse portioniert werden.