

WAFFEL PLÄTZCHEN



ZUTATEN

- 75G ZUCKER
- 150G BUTTER
- 225G MEHL
- 1 EI
- 1 PRISE SALZ
- 2 TL VANILLEZUCKER
- PUDERZUCKER ZUM BESTÄUBEN

ZUBEREITUNGSZEIT

35 MIN.

SCHWIERIGKEITSGRAD

EINFACH



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN ZÜGIG ZU EINEM GLATTEN TEIG VERKNETEN UND ZU WALNUSSGROSSEN KÜGELCHEN FORMEN.

DIE TEIGKUGELN FÜR MINDESTENS 30 MINUTEN KÜHLEN.

DAS WAFFELEISEN AUFHEIZEN, EINFETTEN UND JE EINE TEIGKUGEL PRO WAFFELHERZ VERTEILEN. DAS WAFFELEISEN SCHLIESSEN UND DIE KEKSE FÜR CA. 3 MINUTEN BACKEN.

WAFFELPLÄTZCHEN AUS DEM WAFFELEISEN ENTNEHMEN UND AUF EINEM KUCHENGITTER ABKÜHLEN LASSEN.

DIE ABGEKÜHLTEN WAFFEL-PLÄTZCHEN MIT PUDERZUCKER BSTÄUBEN.