

Weihnachtswaffeln nach Hobbitart

Zutaten für ca. 20 Waffeln:

200g Butter
70g Honig
6 Eier (Gr. M) getrennt
400g Joghurt
550g Mehl
1,5 TL Weinstein Backpulver
1,5 TL Orangenschale
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
1 Prise Kardamon
70g Rosinen
70g gehackte Haselnüsse
270 ml Apfelsaft
Zimt-Zucker nach Belieben

Zubereitung:

200g Butter und 70g Honig schaumig rühren.
6 Eier trennen.
6 Eigelb und 400g Joghurt unter die Schaummasse rühren.
550g Mehl, 1,5 TL Backpulver, Gewürze, 70g Rosinen und 70g Haselnüsse unter den Teig ziehen.
Zum Schluss 270ml Apfelsaft zugeben.
Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Im gefetteten, heißen Waffeleisen portionsweise ausbacken
mit Zimtzucker bestreut servieren.
Aus dieser Masse können ca. 20 Waffeln hergestellt werden.

