

Krosse Churro-Waffeln mit Zimt und Zucker

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Für den Teig Wasser, Zucker, Salz und Butter in einem Topf schmelzen und verrühren. Topf vom Herd nehmen und Mehl einrühren.

- 2 -

Teig auf dem Herd bei mittlerer Stufe ca. 2 Minuten erhitzen, dabei umrühren. Teig entnehmen, wenn er glänzt und eine helle, dünne Schicht auf dem Topfboden absetzt.

- 3 -

Waffeleisen erhitzen. Teig in gleichgroße Portionen teilen. Teig portionsweise im heißen Waffeleisen ausbacken.

- 4 -

Zimt und Zucker vermengen. Sahne steif schlagen. Erdbeeren vierteln. Churro-Waffeln in der Mischung wenden. Mit Sahne und Erdbeeren servieren.

Zutaten für 2 Portionen

Für den Teig

130 g Mehl
4 Esslöffel Süßrahm-Butter
2 Esslöffel Zucker
1/2 Teelöffel Salz
240 ml Wasser

Für das Topping

150 g Erdbeeren
100 ml Schlagsahne
1/2 Esslöffel Zimt
4 Esslöffel Zucker

Besonderes Zubehör

Waffeleisen

Du liebst Churros? Die zimtig-zuckrigen mit Knusperteig? Und kleinen Extras, die sie noch ein bisschen köstlicher machen? Dann darfst du deinen Lieblingsnack jetzt völlig neu und frisch aus dem Waffeleisen kennenlernen - als krosse Churro-Waffel mit Erdbeeren und Sahnehäubchen.

- 1 -