

Krosse Churro-Waffeln mit Zimt und Zucker

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



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.

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.

- 1 -