

## Giessener Zimtwauffeln

Kategorien: Waffeln, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
2		Ei(er), getrennt
30	Gramm	Zimt, gemahlen
500	Gramm	Mehl
		Fett für das Waffeleisen

### Anleitung:

Butter schaumig rühren, Zucker, Eigelb und den Zimt zugeben, mit dem Mehl verrühren und zum Schluss das steif geschlagene Eiweiss unter heben. Waffeleisen mit dem Pinsel etwas ausfetten, den Teig portionsweise einfüllen und nacheinander Waffeln backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten