

Saarländische Zimtwauffeln

Zutaten:

200g Butter, kalt und gewürfelt
5g Salz (in sehr wenig Wasser aufgelöst)
250g Zucker
100g brauner Zucker
Abrieb ½ Zitrone
etwas Vanille
etwas Butter-Aroma
480g Mix C bzw. Mix Kuchen & Kekse
50g Mix B bzw. Mix Brot
15g Zimt
2 Eier

Herstellung:

Butter, Salzwasser, Zucker, brauner Zucker und Aromen so lange verkneten, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Währenddessen das Mehl mit dem Zimt leicht mischen.

Die Eier unter die Buttermasse laufen lassen, danach das Mehl unterkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Bitte aber nicht zu lange kneten, da der Teig sonst brandig wird und zerbröseln.

Den Teig nun für mind. 2 Std gut eingepackt in den Kühlschrank legen.

Anschließend zu kleinen Kugeln rollen und im heißen Zimtwauffeleisen oder Eiserwauffeleisen ausbacken.

Alternativ den Teig viereckig auf ca. 5 bis 6 mm Dicke ausrollen, Würfel von 1 cm Kantenlänge schneiden und ebenfalls in den genannten Wauffeleisen ausbacken.

Hinweis:

Schär ändert aktuell die Namen und Verpackungen seiner Mehle, die Rezeptur bleibt unverändert! Da wir gerade in der Übergangsphase sind, nenne ich beide Namen. So wird aus dem vertrauten Mix B künftig Mix Brot.