



Glacecornet

Zutaten für 8 Waffeln

Butter flüssig	35 g
Puderrucker	70 g
Vanillesamen	1 Prise
Vollei	25 g
Vollmilch	100 g
Weissmehl	90 g

Menge:	8 Waffeln
Backzeit:	1 1/2 bis 2 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat



Hier eine Einkaufsliste mit unseren Empfehlungen!

Herstellung

1. Bringe die Butter in einer kleinen Pfanne zum Schmelzen. Die Butter muss nicht heiss werden, nur flüssig. Giesse sie dann in eine Schüssel um. füge den Puderrucker und die Vanillesamen hinzu und rühre die Mischung mit einem Handmixer um.
2. Mische in einer separaten Schüssel das Vollei mit der Milch und gib die Mischung schluckweise zu dem Puderruckermix dazu. Abschliessend musst Du noch das Mehl hineinsieben und noch mal gut durchmischen, bis Du einen glatten Teig erhältst. An dieser Stelle kannst Du dann auch sehr gut Aromen, Gelfarben oder Zutaten wie Kakaonibs oder gefriergetrocknete Früchte unterrühren. Dadurch kannst Du Deine Waffeln ganz individuell aromatisieren und auf Deinen persönlichen Geschmack abstimmen.
3. Heize dein Waffeleisen auf 180 °C vor. Sobald die Temperatur erreicht ist, einen Esslöffel der Waffelmasse mittig auf das Eisen geben und schliessen. Lasse die Waffel somit für 1 1/2 bis 2 Minuten backen. Löse den gebackenen Teig anschliessend mit einem Spatel von dem heissen Eisen und drehe ihn mithilfe eines Cornetdrehers zu einem schönen Waffelhörnchen. Achte darauf, dass Deine Unterlage schön gerade ist und dass Du beim Aufrollen wirklich schnell arbeitest. Du darfst den Teig auf gar keinen Fall auskühlen lassen, da er sonst brüchig wird.

Achte darauf, dass Du die Waffeln sehr gut vor Feuchtigkeit schützt. Dann sind sie bis zu einem Monat haltbar.