

ZUTATEN:

- 130 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 EL Rum
- Prise Zimt
- 250 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- ca. 6 - 10 EL Mineralwasser

Waffelteig

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.

In einem eingefetteten Waffeleisen goldbraun ausbacken.

Gern mit Staubzucker bestäuben und servieren.



DAUER:
ca. 20 Minuten



PORTIONEN:
6 Stück



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam