



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Personen

Lebkuchen Waffeln

Lebkuchen Waffeln

125 g weiche Butter

100 g Rinatura Rohrzucker Bio

2 Eier

200 g Mehl

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

2 Teelöffel Lebkuchengewürz

1 Prise(n) Salz

100 ml Milch

2 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

Lebkuchen Waffeln

1.

Butter, Zucker und Eier in einer Schüssel cremig rühren.

Honig unterrühren.

Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Salz nach und nach unter die Butter Ei Masse rühren. Dann die Milch langsam dazugeben und alles gut verrühren.

Das Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten. Den Teig portionsweise backen, bis die Waffeln goldbraun sind.

Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Optional mit Vanilleeis, heißen Kirschen, geschmolzener Schokolade und/oder Sahne toppen.