



Süße Miniwaffeln



ca. 40 Stück



60 Minutes

ZUTATEN

20 ml Milch

50 g Butter

1/2 Würfel Hefe

3 EL Zucker

180g Mehl

1 Prise Zimt

1 TL Öl

Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Butter schmelzen, Zucker, Hefe und Milch verrühren.
2. Restliche Zutaten bis auf den Puderzucker und das Öl unterrühren und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
3. Ein Waffeleisen mit Öl einpendeln und heiß werden lassen.
4. Aus dem Teig ca 40 kleine Kugeln formen und jeweils 5 Stück gleichzeitig mit etwas Abstand im Waffeleisen goldbraun backen.
5. Mit Puderzucker bestreuen.

ANMERKUNG

Nach dem Auskühlen luftdicht
verschlossen lagern

