

Sonntagskuchen**Stefanie Biedermann****Freitag, den 23.12.2022****Glühweinwaffeln****Für 8-10 Waffeln****Zutaten**

4 Eier (Größe M)
100 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker
150 g weiche Butter
100 g gemahlene Haselnusskerne
175 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver
30 g Back-Kakao
1 TL Zimt
125 ml Glühwein

Außerdem:

Waffeleisen
Öl für das Waffeleisen
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und von der Kochstelle nehmen.
 2. Eier in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine schaumig rühren. Puderzucker und Vanillezucker zugeben und weiter 5 Minuten hellgelb aufschlagen. Die flüssige Butter langsam unterrühren.
 3. Nüsse, Mehl, Backpulver, Kakao und Zimt in einer Schüssel mischen und esslöffelweise abwechselnd mit dem Glühwein unterrühren.
- Tipp:** Die Haselnusskerne können Sie durch gemahlene Mandeln ersetzen.
4. Ein Waffeleisen nach Geräteanweisung erhitzen und mit etwas Öl bestreichen und Waffeln backen. Fertige Waffeln auf einem Gitter etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.