

Urkorn Eiswaffeln

Zutaten

250g	Zucker
250 ml	Wasser
200g	Butter
2	Eier
1 Prise	Salz
250g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
	Optional Zimt, Vanille oder andere Gewürze



Zubereitung

- In einen Kochtopf Zucker karamellisieren lassen
- Den Topf vom Herd nehmen und mit dem Wasser ablöschen.
- In die noch warme Zuckermischung den Butter in Stücken einrühren, bis er mit dem Zuckerwasser verbunden ist
- Eier mit einer Prise Salz schaumig aufschlagen.
- Zucker-Butter-Wasser und Mehl im Wechsel zugeben und zu einem Teig verarbeiten
- **1/2 Stunde** quellen lassen
- Ein Hörnchen-Waffeleisen aufheizen und einen Esslöffel der Teigmasse in die Mitte des heißen Eisen geben
- hellbraun backen, herausnehmen und
 - auf ein umgedrehtes Glas legen, so dass eine Schale entsteht.... oder
 - zu einer Waffelzigarre aufrollen... oder
 - mit einem Hörnchenformer zu Waffelhörnchen formen oder
 - zu großen Glückskekzen formen oder
 - einfach als flache Waffeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen