



Menge 20 - 25 Stück



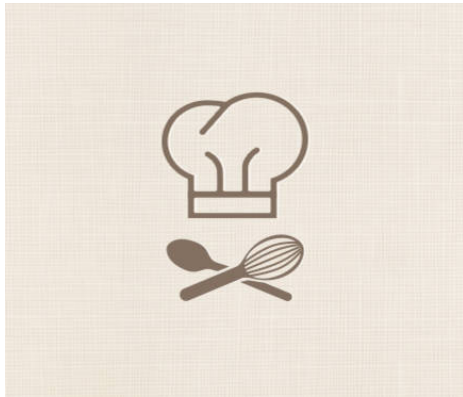
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit mittel

## FRIESISCHE EISERKUCHEN

Knusprige Waffelröllchen - friesisch mit Kandis.



### Zutaten

125 g	Butter (oder Margarine)
125 g	Diamant Brauner Kandis
250 ml	Wasser
1/2	Bio-Zitrone
2	Eier
250 g	Mehl

### Zubereitung

1. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Diamant Brauner Kandis in kochendem Wasser auflösen und ebenfalls abkühlen lassen. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben.
2. Butter schaumig rühren und Kandislösung unterrühren. Nach und nach Eier, Mehl und Zitronenschale zufügen und alles gut verrühren.
3. Je ca. 1 EL Teig mittig in das heiße, leicht gefettete Hörncheneisen geben, fest zudrücken und bis zum gewünschten Bräunungsgrad backen. Die Waffeln sollten dünn gebacken werden, damit sie schön knusprig werden!
4. Die Waffeln sofort noch heiß zu Hörnchen rollen und abkühlen lassen.
5. Zum Aufbewahren in eine verschlossene Keksdose füllen.
6. Tipp: Gefüllt schmecken die fertigen Hörnchen noch besser, z. B. mit Sahne, Eis oder Mascarponecreme.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.