



Menge 25 - 30 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

NEUJAHRSHÖRNCHEN

Ob Neujahrshörnchen, friesische Eiskuchen, Neujahrskuchen oder Hippen: auf alle Fälle sind die knusprigen Waffeln sehr lecker!



Zutaten

150 g	Diamant Weißer Kandis
250 ml	Wasser
100 g	Butter (oder Margarine)
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
1	Ei (Größe L)
1	Spezialhörncheneisen zum Backen

Zubereitung

1. Diamant Weißer Kandis in kochendem Wasser auflösen und abkühlen lassen. Butter erwärmen, schmelzen und ebenfalls abkühlen lassen.
2. Butter mit Kandislösung mischen. Nach und nach Mehl und Salz unterrühren. Ei verquirlen, dazugeben und alles gut verrühren. Teig etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Ggf. noch etwas Wasser dazugeben, sodass der Teig gut vom Löffel fließt.
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 Blechdose 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.