

# Lebkuchenwaffeln mit Vanillecrème

Total Zubereitungszeit: 30 Minuten

Anzahl der Portionen: 4 Anzahl der Portionen



## Zutaten

Teig	Vanillecrème
100 g Melassesirup dunkel	150 ml Vollrahm
2 EL Roh-Rohrzucker	100 g Crème fraîche
2 Eier (Grösse L)	4 EL Puderzucker
350 g Mehl	1 EL Taylor & Colledge Bio Vanille Paste
2 TL Dr. Oetker Backpulver	
0.5 TL Dr. Oetker Natron	
1 TL Salz	
3 EL Lebkuchengewürz	
360 ml Milch	
2 EL Taylor & Colledge Bio Vanille Extrakt	
150 g Butter geschmolzen	

## Dekoration

Früchte nach Wahl  
Puderzucker nach Belieben

## Zubereitungszeit

1. Das Waffeleisen vorheizen.
2. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Lebkuchengewürz in einer grossen Rührschüssel vermengen. In einer separaten Schüssel Vanilleextrakt, Milch, geschmolzene Butter, Melasse, Eier und braunen Zucker gut verrühren. Die feuchte Masse zur trockenen Masse geben und nur so lange verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Das heisse Waffeleisen mit geschmolzener Butter oder Backspray einfetten. Etwa eine 1D2 Tasse (280/g) Teig in die Mitte des Waffeleisens geben (je nach Grösse des Waffeleisens anpassen). Die Waffeln so lange backen, bis sie goldbraun und knusprig sind (etwa 3 bis 5 Minuten) oder entsprechend der Anweisung deines Waffeleisens. Die fertigen Waffeln auf einen Gitterrost legen.
4. Für die Vanillecrème den Vollrahm steif schlagen. Rahm, Crème fraîche, Puderzucker und Vanille-Paste gut verrühren. Beiseite stellen.
5. Die Waffeln mit der Vanillecrème und nach Belieben mit frischen Früchten und mit Puderzucker bestreut servieren.