

# Waffelkekse

## Du brauchst:

- 250g Mehl
- 1 Ei
- 100g Zucker
- 100g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Waffeleisen
- (Etwas Fett für das Waffeleisen)



<https://www.einfachbacken.de/rezepte/waffelkekse-im-waffeleisen-selber-machen?portions=40>

## So geht's:

- 1 Verknete zuerst Mehl mit Ei, Zucker, Butter und Salz zu einem glatten Teig.
- 2 Mit einem Teelöffel etwas Teig entnehmen und mit den Händen zu kleinen Kugeln (ca. 4 cm Durchmesser) rollen.
- 3 Nun kannst du das Waffeleisen anschließen und beide Seiten mit etwas Fett bestreichen. Es sollte auf mittlerer Hitze vorheizen.
- 4 Lege je eine Teigkugel auf ein Waffelherz und klappe das Waffeleisen zu. Lass die Kekse ca. 2 Min. backen. Achtung: Je nach Waffeleisen werden die Kekse sehr schnell braun, deshalb musst immer wieder nachsehen, ob sie schon leicht gebräunt sind.
- 5 Wenn die Kekse fertig sind, kannst du sie mit einem Pfannenwender herausnehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.