

# 15. Dezember

## Immer eine Sünde wert - Waffelkekse



### Zutaten:

- 1 Vanilleschote oder -aroma
- 120 g weiche Butter
- 2 Eier
- 225 g Mehl
- 25 g gemahlene Mandeln
- 1/2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 160 g brauner Zucker
- Puderzucker zum Bestreuen
- Pflanzencreme fürs Waffeleisen

### Und so geht's:

Vanilleschote mit dem Messerrücken ausschaben, dann alle Zutaten (bis zum braunen Zucker) zusammenmixen und kalt stellen. In der Zeit das Waffeleisen hochheizen und großzügig mit Pflanzencreme bestreichen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zu kleinen Kugeln drehen. In jedes Herz-Stück des Waffeleisens eine legen und 2 Minuten backen. Danach herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Das Rezept lässt sich auch toll variieren: z.B. Haselnüsse statt Mandeln, Zitronen- oder Orangenabrieb statt Zimt.