

Waffelplätzchen



Zutaten für ca. 50 Stück

375 g Mehl

125 g Zucker

125 g Butter

3 Eier

0,5 Pck. Backpulver

3 EL Milch

Kuvertüre oder Puderzucker für die Dekoration

Zubereitung:

Waffeleisen erhitzen (hohe Stufe)

Aus allen Zutaten einen Teig kneten. Wer mag, fügt noch einen TL Zimt, oder etwas Spekulatiusgewürz hinzu.

Kügelchen formen und bei einem Herzwaffeleisen könnt ihr immer direkt 5 Kügelchen einlegen.

Ca. 2 Minuten backen lassen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

In der Zeit könnt ihr nun die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen.

Plätzchen zur Hälfte eintauchen und nun nur noch die Schokolade fest werden lassen.

Natürlich könnt ihr die Plätzchen auch nur mit Puderzucker bestreuen.