

## Waffelrezept

### Zutaten:

200 g weiche Butter oder Rama

100 g Zucker

1 Prise Salz

2 EL Vanillezucker

3 Eier

200 g Mehl

1 TL Backpulver

4 Tropfen Rumaroma

3 EL Milch

Butterschmalz zum Einfetten des Waffeleisens

### Zubereitung:

Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren, Eier nach und nach dazurühren. Dann Mehl, Backpulver, Rumaroma und Milch dazugeben und unterrühren.

Waffeleisen erhitzen und einfetten, dann den Teig mit einem Eßlöffel auf das Waffeleisen geben und die Waffeln backen.

### Das paßt dazu:

Mit einem Streuer Puderzucker, Zimt und Zucker oder Kakao über die fertigen Waffeln streuen. Ebenfalls sehr gut schmecken Apfelmuß oder Sahne dazu.

Und natürlich eine heiße Tasse Tee, Kaffee oder Kakao.

## Schokoladenbrot

### Zutaten

250 gr Butter

250 gr Rohrzucker

4 große Eier

250 gr gemahlene Mandeln

250 gr gemahlene Vollmilch Schokolade

100 gr Mehl

### Zubereitung

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, dann Mandeln, Schokolade und Mehl dazurühren.

Backblech mit Backpapier auslegen und Teig darauf verteilen. Bei 200° (Ober/Unterhitze) 15-20 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Schokoglasur bestreichen und in mundgerechte Stücke schneiden.



Türkenstr. 31, 80799 München

Tel 089/2866100

[www.suckfuell.de](http://www.suckfuell.de)

Mo-Fr: 9:00 - 18:00 Uhr, Sa: 9:30 - 14:00 Uhr

## Mürbe Weihnachtsplätzchen

### Zutaten

300 gr Mehl

200 gr kalte Butter

100 gr Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

1 TL fein abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

Etwa 150 gr Puderzucker

1 Eiweiß

### Zubereitung

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Am Rand die Butter in kleinen Flöckchen und den Zucker verteilen. Ei, Salz und Zitronenschale in die Mulde geben.

Mit einem großen Messer alles gut durchhacken, sodaß Butter und Ei gleichmäßig verteilt sind. Dann mit den Händen die Zutaten zu einem glatten Mürbteig kneten.

In Frischhaltefolie wickeln und ca 1 Std in den Kühlschrank legen. Dann den Teig auf der Arbeitsfläche ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Backofen auf 180° vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Plätzchen ca 12 Minuten backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zum dekorieren Puderzucker und Eiweiß vermischen und die Plätzchen damit bestreichen. Mit Zucker- oder Schokostreuseln bringen Sie noch Farbe ins Spiel.