Mohnwaffel

… dünne Waffel für Hippen usw.

Zutaten:
70 g Mehl
60 g gemahlener Mohn
75 g Muscovadozucker oder ein anderer feiner brauner Zucker
1 Prise Salz
100 g zerlassene Butter
2 Eiweiß
3 EL Wasser (oder Rum)

Zubereitung:
Mehl, Mohn, Zucker, Salz, Butter und Eiweiß mit 3 EL Wasser verrühren, ein paar Minuten stehen lassen. Dann entweder nacheinander jeweils einen gehäuften Teelöffel vom Teig in einem Eishörnchen-Waffeleisen backen oder mit einer kreisförmigen Hippenschablone jeweils 4 größere Kreise 1 mm dick auf eine Backmatte streichen und bei 175 Grad im Ofen ein paar Minuten hellbraune, dünne und knusprige Waffeln backen – der Fachausdruck ist »Hippen« deshalb heißen auch die Formen Hippenschablonen. Man kann sie im Internet bestellen (einfach Hippenschablone suchen) – oder einfach aus einem alten Plastikdeckel von einem Eimer oder einer Plastikschachtel ausschneiden. Fertige Hippen aus dem Ofen nehmen, vom Blech ziehen und erstarren lassen. Die nächsten Waffeln backen.

Tip:

Historie:

Eine Sammlung von Teige, die nicht nur zum Backen sind.
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/gebaeck:mohnwaffel

Last update: **07.09.2023 16:06**