

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.](#)
start

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/gebaeck:mohnwaffel?rev=1694095518>

Last update: **07.09.2023 16:05**

