



Wiener Waffeln

Zutaten für 28 Stück

Butter kalt	100 g
Weissmehl	100 g
Puderzucker	70 g
Mandeln roh, gemahlen	90 g
Zitronenabrieb	2 Prisen
Salz	2 Prisen
Vollei Ei verquirlt	30 g
Aprikosenkonfitüre	300 g



Menge:	28 Stück
Backzeit:	ca. 12 Minuten
Backtemperatur:	ca. 180 °C
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat

Zubereitung:

1. Gib die kalte Butter zusammen mit dem Mehl in eine Schüssel und zerreibe sie zwischen Deinen Händen. Sobald die Butterklumpen verschwunden sind, kannst Du die anderen trockenen Zutaten dazugeben und kurz miteinander vermengen. Abschliessend kommt das Vollei (Ei verquirlt) hinzu. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig aus, wickle ihn in Frischhaltefolie und dann musst Du ihn für mindestens 30 Minuten kühl stellen.

2. Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor.

Hole den Teig nach der Kühlzeit aus dem Kühlschrank, halbiere ihn und knete ihn kurz durch. Rolle dann die erste Hälfte auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf eine Dicke von 3 mm und eine Grösse von 17x30 cm aus. Nutze dafür am besten 3 mm dicke Ausrollhölzer. Wiederhole diesen Schritt mit der anderen Teighälfte. Stich die eine Teigplatte mit einem Teigstuffer ein und gib diese für ca. 12 Minuten in den auf 180 °C Umluft vorgeheizten Ofen. Lasse sie danach unbedingt auskühlen.

3. Die andere Teighälfte musst Du mit einem Teigschneider in erst in 4 cm breite Bahnen einritzen und anschliessend in 4 cm grosse Stücke unterteilen. Mische Dir jetzt etwas Eiweiss-spritzglasur an, fülle diese in ein Cornet und ziehe dünne diagonale Linien über die eingeritzte Teigplatte. Sobald Du damit fertig bist, musst Du dieselben diagonalen Linien von der anderen Seite ziehen, damit ein Karomuster entsteht.

4. Backe dann auch diese Teigplatte für ca. 12 Minuten im vorgeheizten Ofen. Den Waffeldeckel ebenfalls auskühlen lassen.

5. Den ausgekühlten Waffelboden nun mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Achte darauf, dass diese schön gleichmässig verteilt wird. Setze dann den abgekühlten Deckel auf die Aprikosenschicht. Am besten lässt Du die Waffelplatte jetzt so über Nacht stehen, damit sie die Feuchtigkeit der Konfitüre aufnimmt und etwas weicher wird.

Am nächsten Tag kannst Du die Waffeln in die eingezeichneten Quadrate schneiden und final mit etwas Puderzucker bestäuben.