

# Herzhafte Wienerwaffeln



Unser Weissmehl für butterzarte Waffeln  
Die perfekte Begleitung zum heissen Wintertee



## Für den Teig:

Mehl, Mandeln, Salz und Zucker mischen und die Butter beifügen. Die Zutaten mit den Händen zu einer krümeligen Masse reiben und daraus eine Mulde formen. Darin das verquirlte Ei verteilen. Alles zu einem Teig zusammenfügen aber nicht kneten. Den Teig in Folie einwickeln und 1 Stunde kühlstellen.

## Backen:

Die Waffel in der Mitte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.

## Füllung / Garnitur:

Eine der zwei Teigplatten noch heiss in 3-4 cm breite Streifen schneiden. Die zweite Teigplatte mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und anschliessend mit den Teigstreifen bedecken. Die Streifen solange diese noch warm sind in mundgerechte Würfel schneiden.

Für die Garnitur Puderzucker und Eiweiss miteinander verrühren. Die Masse in eine Ecke eines Plastikbeutels füllen und den Beutel oben verschliessen. Eine winzige Ecke des Beutels wegschneiden, damit die Glasur danach fein und gitterartig auf die Wienerwaffeln gespritzt werden kann. Sobald die Glasur getrocknet ist können die Waffen mit Puderzucker bestäubt werden.

## Für den Teig (ergibt 30 – 40 Stk.):

250 g	Rytz Weissmehl
100 g	Mandeln, gemahlen
¼ TL	Salz
150 g	Zucker
175 g	Butter, kalt, in Stücke geschnitten
1	Ei, verquirlt

## Für die Füllung / Garnitur:

200 g	Aprikosenkonfitüre
100 g	Puderzucker
2 EL	Eiweiss, leicht verquirlt