



Sirupwaffelkuchen selber machen



Zutaten

- 200 gramm Butter
- 4 eier
- 100 gramm weißer Weichzucker
- 100 gramm brauner Weichzucker
- 200 gramm selbstbackendes Mehl
- Eine Prise Salz
- Eine Prise Zimt
- 2 packungen Henri-Willig-Sirupwaffeln

Vorbereitung

Zubehör

- Tortenform
- Backpapier
- Mixer
- Spatel

Rezept

Vergewissern Sie sich, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben, und heizen Sie den Ofen auf 160 Grad vor. Fetten Sie die Kuchenform ein und legen Sie sie mit Backpapier aus. Die Butter mit dem Mixer schaumig schlagen. Die vier Eier zur Butter geben und langsam aufschlagen.

Den weißen Streuzucker, den hellbraunen Streuzucker, das Mehl, das Salz und den Zimt mischen und zur Butter-Eier-Mischung geben. Alle Zutaten eine Minute lang mit dem Mixer verrühren.

Eine Packung Henri-Willig-Sirupwaffeln in kleine Stücke hacken. Die Sirupwaffelstücke unter den Kuchenteig heben. Den Kuchenteig in die Kuchenform geben.

Die Hälfte der anderen Packung Henri Willig Waffeln klein schneiden Stroopwafels ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Diese über den Kuchenteig streuen. Der Rest der Sirupwaffeln ist für die Wartezeit, Sie können aber auch eine ganze Packung darauf legen.

Den Kuchen in den Ofen schieben und 70 Minuten bei 160 Grad backen. Lassen Sie den Kuchen eine Stunde lang abkühlen, bevor Sie ihn anschneiden, aber am besten schmeckt er warm.