

Lebkuchenwaffeln

ca. 6 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Waffelteig:

125 g weiche Diätmargarine
3 KL flüssiger Süßstoff
3 Eier (Größe M)
125 g gesiebtes glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
1 KL Lebkuchengewürz
¼ l Milch

Zum Ausbacken:

Speiseöl

Zum Bestreuen:

2 EL Diabetiker-Süße (Sorbit)

1 Waffelteig:

Für den Teig Margarine mit Süßstoff und Eiern mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Gewürz vermischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig ca. 20 Min. quellen lassen.

2 Das Waffeleisen erhitzen, mit etwas Öl bestreichen und jeweils eine dünne Teiglage eingießen. Das Waffeleisen schließen und die Waffeln beidseitig goldgelb backen.

3 Zum Bestreuen:

Die noch lauwarmen Waffeln mit Diabetiker-Süße bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Waffeln mit Apfelkompott servieren.