

# Lebkuchen-Herzwaffel am Stiel

## Für zwei Personen

200 g weiche Butter	1 Ei	200 ml Milch
200 g Schmand	250 g Mehl	125 g Puderzucker
1 TL Backpulver	1 TL Lebkuchengewürz	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
2 EL Zucker	1 Prise feines Salz	

Das Waffeleisen vorheizen. Für die Lebkuchen-Herzwaffeln am Stiel das Ei trennen. Butter schaumig rühren, Puderzucker und Eigelb unterrühren. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Salz vermischen und dazugeben.

Die Hälfte der Milch dazu gießen und zu einem glatten Teig vermengen. Auf höchster Stufe die restliche Milch hinzugeben. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Jeweils zwei Esslöffel Teig in das gebutterte, vorgeheizte Waffeleisen geben. Das Waffeleisen schließen und ein Holzstäbchen in die dafür vorgesehene Öffnung schieben. Waffeln vier Minuten backen. Den Schmand mit Zimt und Zucker verrühren.

Die Lebkuchen-Herzwaffel am Stiel auf Tellern anrichten und mit Schmand servieren.

Andrea Burkhardt am 15. Dezember 2015