

Kuchenrezept: Honigwaffeln

Von Jens Heitmann, Greven

Jens Heitmann ist gelernter Biotechnologe. Doch viel spannender als das Reagenzglas findet er das geballte Leben draußen in der Natur. Mit eigener Hände Arbeit Lebensmittel erschaffen, und zuschauen, wie aus einem kleinen Keim plötzlich riesige Pflanzen mit Früchten entstehen, das hat ihn schon immer fasziniert. Mit der Kleinodfarm in Greven hat er sich seinen Traum erfüllt. Dort baut er Obst und Gemüse an, hat Bienenstöcke und jede Menge Hühner. Und aus den vielen Produkten seines Gartens zaubert er auch gern Köstlichkeiten – sein Favorit sind die Honigwaffeln.

Zutaten für den Teig

200 g Mehl
100 g Rohrzucker
1 Prise Salz
½ TL Zimt
90 g Butter (zimmerwarm)
1 Ei

Zutaten für die Füllung

30 g Butter
50 g Zucker
100 Gramm Honig

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig zusammenmischen und zunächst mit dem Teighaken verrühren, anschließend mit der Hand zu einem glatten Teig durchkneten. Der wird nun zu einem länglichen Strang ausgerollt und in 28 gleich große Stücke durchgeschnitten. Diese Stückchen müssen nun jeweils zu einem kleinen Ball gerollt werden.

Jeder Ball wird nun einzeln auf ein heißes Hörncheneisen gelegt und mit der Oberseite plattgepresst, etwa 30 Sekunden, je nach gewünschter Bräune.

Nun werden Butter und Zucker im Topf erwärmt, bis sie flüssig sind und dann mit dem Honig verrührt – hierbei sollte der Honig nicht heißer als 40 Grad werden, damit seine Enzyme erhalten bleiben. Die Mischung muss nun etwa 30 Minuten abkühlen.

Anschließend werden 1-2 TL der Mischung auf die Mitte einer Waffel gelegt und mit einer zweiten Waffel verteilt als Füllung zwischen den beiden.

Wer will, kann die fertigen Waffeln noch mit Schokolade bestreichen und verzieren.

Guten Appetit!

