Eishörnchen / Waffelhörnchen

Der Beitrag enthält Affiliate Links (*)
**Nicht nur zur Sommerzeit sind die himmlischen Eiswaffeln der Hit! Die Waffelhörnchen lassen sich kinderleicht zubereiten und schmecken überaus köstlich nach Zimt und Vanille! Die Rezeptur ist perfekt abgestimmt, sodass ein Einfetten vom Hörnchenautomat nicht nötig ist. Das Rezept ist übrigens auch für hauchünne, knusprige Waffelbecher, Honigwaffeln, einfache Waffeln oder Waffelröllchen ideal **
Zur Herstellung der Eishörnchen verwende ich diesen Hörnchenautomat* und dieses Waffelhorn*.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für 12 Waffelhörnchen

125g Wasser
95g Zucker oder Rohrohrzucker
85g Butter (ggf. laktosefrei)
125g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 150g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelmehlbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
1 Ei

1. Wasser und Zucker in einen Kochtopf geben und einmal

aufkochen lassen. Sofort vom Herd nehmen, die Butter in kleinen Stücken zugeben und darin schmelzen. Das Gemisch abkühlen lassen.
2. Mehl, Vanillezucker, Salz, Zimt, Ei und das Wasser-Zucker-Butter-Gemisch in eine Rührschüssel geben und einen klümpchenfreien Teig herstellen. Der Teig darf keinesfalls zu fest sein, sondern gut vom Löffel fließen. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen.
3. Den Hörnchenautomat auf höchste Stufe aufheizen. Anschließen auf mittlere Hitze, bei mir Stufe 3, einstellen und nacheinander Hörnchen ausbacken. Hierzu jeweils eine halbe Schöpfkelle Teig in das Hörncheneisen einfüllen und verschließen. Sobald der Signalton erklingt bzw. die Waffel goldgelb aussieht, den Deckel öffenen und die Waffel sofort mit einem Waffelhorn formen, siehe Bild 2. Nur direkt im bzw. sofort aus dem Hörnchenautomat lassen sich die Waffeln formen. Bereits nach einigen Minuten sind die Waffeln sehr knusprig und lassen sich nicht mehr formen. Nutze zum Formen gerne einen Stoffhandschuh, denn die Waffeln sind direkt aus dem Hörnchenautomat sehr heiß, siehe Bild 3.

Tipp zur Aufbewahrung: Gut verschlossen in einer Blechdose beleiben die Eishörnchen über Tage hinweg knusprig und lecker.

Anmerkung: Anstatt Wasser keine Milch einsetzen, sonst werden die Hörnchen nicht knusprig.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

Bild 1: Teig in das Hörncheneisen geben

Bild 2. Die ausgebackenen Waffeln sofort formen

Bild 3: Stoffhandschuhe erleichtern das Formen der Waffeln

Weitere Bilder: Fertige Eishörnchen und Waffeln

rezepte-glutenfrei.de