

Schlotfeger

Der Beitrag enthält Affiliate Links ()*

Die Schlotfeger sind eine herrliche Gebäckspezialität aus knusprigem Waffelteig, Zartbitterkuvertüre und Sahne. Ungefüllt und ohne Schokoglasur bleiben die Waffelröllchen über Tage hinweg knusprig und lecker und können somit prima auf Vorrat zubereitet werden.

Zur Herstellung der Waffelröllchen verwende ich diesen [Hörnchenautomat*](#) und diese [Formen*](#).

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

Für 10 Stück

Für den Teig:

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

Außerdem:

100g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)

200g Sahne (ggf. laktosefrei)

1 P. Sahnesteif

1 P. Vanillezucker

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 Waffelröllchen ausbacken. Hierzu jeweils eine halbe Schöpfkelle Teig in das Hörncheneisen einfüllen und verschließen. Sobald der Signalton erklingt bzw. die Waffel goldgelb aussieht, den Deckel öffnen und die Waffel sofort mit einer Waffelform formen. 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.

4. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Röllchen damit überziehen.

5. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen, dann die Waffelröllchen mit Schlagsahne befüllen. Hierzu eignet sich ein Spritzbeutel mit Sterntülle bestens.

6. Die Waffelröllchen sofort servieren.

Tipp zur Aufbewahrung: Gut verschlossen in einer Blechdose bleiben die ungefüllten Waffelröllchen (ohne Schokolade) 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



Weitere Bilder: Fertige Waffelröllchen



