



Sirupwaffelkuchen selber machen



Zutaten

- 200 gramm Butter
- 4 eier
- 100 gramm weißer Weichzucker
- 100 gramm brauner Weichzucker
- 200 gramm selbstbackendes Mehl
- Eine Prise Salz
- Eine Prise Zimt
- 2 packungen Henri-Willig-Sirupwaffeln

Zubereitungsart Stroopwafelcake

Entdecken Sie die köstliche Kombination traditioneller holländischer Geschmacksrichtungen mit unserem Stroopwafelcake-Rezept. Ein perfektes Gleichgewicht zwischen süß und pikant! Diesen Stroopwafelcake zu backen ist nicht nur einfach, sondern macht auch unglaublich viel Spaß. Ob Sie nun ein erfahrener Bäcker sind oder zum ersten Mal etwas Süßes backen, dieses Rezept ist für jeden geeignet. Genießen Sie den reichen Geschmack von Sirupwaffeln in einem luftigen, köstlichen Kuchen.

Vorbereitung

- 1: Achten Sie darauf, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben, und heizen Sie den Ofen auf 160 Grad vor.
- 2: Fetten Sie die Kuchenform ein und legen Sie sie mit Backpapier aus.
- 3: Die Butter mit dem Mixer schaumig schlagen.
- 4: Die vier Eier zu der Butter geben und langsam schlagen.
- 5: Den weißen Streuzucker, den hellbraunen Streuzucker, das Backmehl, das Salz und den Zimt mischen und zu der Butter-Ei-Mischung geben.
- 6: Alle Zutaten eine Minute lang mit dem Mixer verrühren.
- 7: Eine Packung Henri-Willig-Sirupwaffeln in kleine Stücke hacken.
- 8: Die Sirupwaffelstücke unter den Kuchenteig heben.
- 9: Den Kuchenteig in die Kuchenform geben.
- 10: Die Hälfte der anderen Packung Henri-Willig-Sirupwaffeln ebenfalls in kleine Stücke hacken. Diese über den Kuchenteig streuen. Der Rest der Sirupwaffeln ist für die Wartezeit, eventuell kann auch ein ganzes Päckchen obenauf gelegt werden.
- 11: Den Kuchen in den Ofen schieben und 70 Minuten bei 160 Grad backen. Lassen Sie den Kuchen eine Stunde lang abkühlen, bevor Sie ihn anschneiden, aber er schmeckt am besten warm.

Sind Sie bereit, Ihren eigenen Sirupwaffelkuchen zu



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

backen?

Backen Sie Ihren eigenen Sirupwaffelkuchen mit diesem einfachen Rezept. Ein perfekter Genuss zum Kaffee oder als besonderes Dessert. Bestellen Sie die leckersten Sirupwaffeln ganz einfach in unserem Webshop und beginnen Sie mit der Herstellung Ihres köstlichen Meisterwerks.