



Drentse kniepertjes

Gebäck & Kuchen - 30 Stück - 60 Min.

In der niederländischen Provinz haben sie eine lange Tradition: An Silvester gibt es Kniepertjes! Diese Waffeln werden – anders als in Groningen und Friesland – nicht aufgerollt. Diese köstliche Delikatesse ist auf den Speisekarten unserer Parks in Drenthe zu finden. So auch im Ferienpark Hunzedal!

Zutaten

250 g Weizenmehl

125 g Butter

150 g Zucker

2 Eier

Vanillezucker/Aroma
nach Geschmack

Benötigt

Große Schüssel

Waffeleisen

Gitterrost zum
Abkühlen

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und daraus etwa 30 kleine Kugeln formen. Eine Zeitlang im Kühlschrank aufbewahren.
2. Das Waffeleisen erhitzen. Eine Teigkugel hineinlegen, zuklappen und die Waffel backen, bis sie hellbraun und durch ist.
3. Die Kniepertjes auf einem Gitterrost etwas abkühlen lassen, sodass sie knusprig werden.
4. Sind die Waffeln lauwarm, schmecken sie am besten.

Lasst es Euch schmecken!