

Glacecornet

**Der Sommer kann kommen, wir sind bestens «gewaffelt».
Da werden Kindheitserinnerungen wach.**

Zutaten

120g Zucker
60g Butter, flüssig
1 Ei
120g Mehl
150ml Wasser

Zubereitung

Etwa 35 Minuten

- 1** Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
- 2** Das Eiswaffeleisen vorheizen. Circa 2 Esslöffel Teig in die Mitte des Waffeleisens geben und den Deckel schliessen. Die Waffel ca. 3–4 Minuten backen.
- 3** Mit Hilfe einer Gabel die noch weiche Waffel herausnehmen und sofort zu einer Eistüte oder einer Waffelschale formen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Tipp

Anstatt nur Wasser 50ml Mineralwasser, 50ml Milch und 50ml Wasser verwenden. Macht die Cornets noch knuspriger. Die Waffeln lassen sich in einer Guetzlibüchse 2–3 Wochen aufbewahren.

