Ölz Zimt Waffeln Waffelhäuschen

Wie ein Lebkuchenhaus, nur waffeliger: eine süße Weihnachtsidee zum Dekorieren und Naschen



Zutaten
1 Packung (6 Stück) Ölz Zimt Waffeln

Für den Zuckerguss:
ca. 150 g Staubzucker
ca. 2–3 EL Zitronensaft oder Wasser

Zuckerdekor zum Bestreuen
Schokodrops für das Dach
Kokosflocken als Schnee
Rosmarinzweige nach Bedarf
etwas Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit
20 min

1. Zuckerguss anrühren
Staubzucker mit zunächst 2 EL Zitronensaft oder Wasser zu einem sehr dickflüssigen Zuckerguss verrühren. Bei Bedarf tropfenweise weitere Flüssigkeit dazugeben. Der Zuckerguss sollte so fest sein, dass er sich gut zum Verkleben der Waffeln eignet.

2. Waffeln vorbereiten
Die Kanten der Ölz Zimt Waffeln bei Bedarf vorsichtig etwas begradigen, damit sie sich leichter zu einem Häuschen zusammensetzen lassen.

3. Häuschen zusammensetzen
Die Kanten der Waffeln mit Zuckerguss bestreichen und das Häuschen zusammensetzen. Vier Waffeln bilden dabei die Basis bzw. Seiten des Häuschens.

4. Dach befestigen
Die beiden übrigen Waffeln als Dach aufsetzen und mit ausreichend Zuckerguss an den Kanten befestigen.

5. Häuschen verzieren
Das Waffelhäuschen nach Belieben mit Zuckerguss, Zuckerdekor und Schokodrops verzieren.

6. Winterlandschaft gestalten
Kokosflocken rund um das Häuschen als Schnee verteilen. Die Rosmarinzweige mit etwas Staubzucker bestreuen und als kleine Tannenbäumchen rund um das Häuschen platzieren.

7. Trocknen & genießen
Das fertige Waffelhäuschen vor dem Servieren etwa 45 Minuten stehen lassen, bis der Zuckerguss vollständig getrocknet ist.