

Knetteig für das Waffleisen

Ganz viele Therapieziele lassen sich beim Kneten und Umgang mit einem Kuchen- oder Plätzchenteig verfolgen, nur die weitere Verarbeitung zu einem essbaren Ergebnis ist oft sehr umständlich und zeitraubend.

Daher hatten uns bereits viele TeilnehmerInnen nach Inge Essers Rezept für die Waffelplätzchen gefragt.

Hier ist es:

125 g Mehl
50g Zucker
50 g Margarine
1 Ei
1 Paket Vanillinzucker
1 Teelöffel Backpulver

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verkneten. Falls der Teig noch zu sehr klebt, noch Mehl dazugeben (ähnlich wie beim Hefeteig).

Waffleisen vorheizen und evtl. leicht mit Öl auspinseln. Teig in kleine Kügelchen rollen und in jedes "Fach" im Waffleisen eine Kugel legen, zusammendrücken und backen bis die Plätzchen leicht gebräunt sind. Rausnehmen und mit Puderzucker bestäuben.

