Goro Waffeln
Adventswaffeln aus Norwegen

Zutaten für ca. 30 Stück

175 g Sahne
1 Ei
120 g Zucker
300 g kalte Butter
500 g Mehl
3 Kardamomkapseln oder 1 TL gemahlener Kardamom
1 Vanilleschote

Zubereitung

Die Sahne steif schlagen. Ei und Zucker schaumig rühren und vorsichtig unter die Sahne heben. Nicht rühren.

Die Kardamomkapseln fein zerstoßen (oder 1 TL gemahlenen Kardamom verwenden) und das Mark einer Vanilleschote auskratzen.
Zusammen mit der gewürfelten, kalten Butter und dem Mehl in eine große Rührschüssel geben. Am besten mit einer Küchenmaschine (Knetaufsatz) arbeiten. Nun nur so lange kneten bis sich der Teig gut vermischt hat.
Die Ei-Sahne-Mischung unter den Teig rühren. Auch hier nur so lange wie nötig. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie und für min. 12 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Das Goro-Waffeleisen* aufheizen. Parallel den Teig portionsweise in der Hand kurz weich kneten und dann auf ca. 4mm auswellen (entweder mit Mehl oder zwischen Frischhaltefolie) und mit einem Pizzaroller in Form schneiden. Für das klassische Goro Waffeleisen am besten Rechtecke ausschneiden, denn der Teig bleibt sehr fest und verläuft im Waffeleisen kaum.
Die Waffeln nach und nach goldgelb ausbacken und vor dem Verzehr auskühlen lassen.

* Das typische, norwegische Goro-Waffeleisen hat meist große Waffeln mit floralem Muster. In einigen Regionen Deutschlands (Hessen, Pfalz, Saarland) sind Zimtwaffeleisen zur Weihnachtszeit in Gebrauch, diese eignen sich ebenso gut. Auch ein Waffeleisen für Eishörnchen (Hippe/Eiswaffeln) oder ein normales Waffeleisen kann man verwenden, man muss nur das Eisen dann gut zusammendrücken, damit die Waffeln nicht zu dick werden.

Nyt måltidet!