

## Schokoladen-Waffeln



Schokoladige Waffeln - schmecken warm und kalt

---

Zubereitungszeit: 10 min

Wartezeit:

Backzeit: 15 min

---

### ZUTATEN

- 160 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 325 g Mehl
- ½ P. Backpulver
- 250 ml Milch
- 3 EL Kakao, ungesüßt
- 75 g Schokoraspeln, zartbitter

## Außerdem

Butterschmalz für das Waffeleisen

## Beispiele für das Topping

Vanilleeis  
Schokoladen-, Vanille- oder Karamellsauce  
Haselnuss- oder Erdnusskrokant  
Puderzucker  
Sahne  
Schokolade als Streusel oder geraspelt  
frisches Obst nach Saison  
heiße Kirschen  
...

## ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker, Salz und Eier schaumig rühren.
2. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao auf die Eiermischung sieben.
3. Anschließend erst die Milch und dann die Schokoraspseln unterrühren.
4. Das Waffeleisen anschalten und mit etwas Butterschmalz einstreichen. Je Waffel ca, 2 Esslöffel Schokoladenteig in das heiße Waffeleisen geben und etwas verteilen, so dass auch etwas Teig in die Ecken kommt.
5. Die Waffeln fertig backen und mit dem restlichen Teig genauso verfahren.
6. Die fertigen Waffeln schmecken warm, aber auch kalt zum Mitnehmen für unterwegs.