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 Schokoraspeln 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.