Rezept

Schokoladen-Sahne-Hippen

Ein Rezept von Schokoladen-Sahne-Hippen, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	Rohrohrzucker
250 g	Weizenmehl (Type 405)
1 TL	Zimtpulver
1	Eier (M)
400 g	Sahne
1 TL	abgeriebene Bio-Orangenschale
	Spritzbeutel mit Sterntülle
125 g	Butter
1 EL	Kakao (10 g)
1 Prise	Salz
1	Vanilleschote
2 EL	Puderzucker
2 EL	Orangenlikör (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig 350 ml Wasser mit dem Zucker erhitzen, bis der Zucker gelöst ist, dann abkühlen lassen. Die Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.

2. Das Zuckerwasser und die zerlassene Butter in eine Schüssel geben. Mehl, Kakao, Zimt, Salz und das Ei hinzufügen. Alles mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig 30 Min. quellen lassen.

3. Einen Hörnchenautomat vorheizen. Etwa 1 ½ EL Teig auf die untere Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel ca. 1 Min. backen.Die Waffel mithilfe einer Gabel herausnehmen und mit den Händen rasch über einen Kochlöffelstiel aufrollen (der Teig wird beim Abkühlen schnell hart, daher zügig arbeiten!). Kurz festhalten, damit die Röllchen nicht wieder aufgehen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit dem übrigen Teig genauso verfahren und so ca. 24 Waffeln backen.

4. Für die Füllung die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit Puderzucker, Vanillemark und Orangenschale steif schlagen. Nach Belieben Orangenlikör unterrühren. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Röllchen spritzen.