

Rezept

Knusprige Waffeltüten

Ein Rezept von Knusprige Waffeltüten, am 09.06.2026

Zutaten

125 g Zucker	50 g Butter
125 g Mehl	½ TL Vanillezucker
Salz	2 Eier
Fett fürs Waffeleisen	200 g dunkle Kuvertüre
Eis (z.B. Erdbeereis)	bunte Zuckerstreusel (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Für die Waffeln Zucker und Butter mit ⅛ l Wasser erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Abkühlen lassen. Dann mit Mehl, Vanillezucker, 1 Prise Salz und den Eiern zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den Hörnchenautomat vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Knapp 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in ca. 1 Min. goldgelb backen. Sofort auf ein Geschirrtuch legen und mit dessen Hilfe zu Tüten formen. Kurz festhalten, damit die Tüte nicht wieder aufgeht, dann auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
3. Während die Waffeltüten abkühlen, die Kuvertüre grob hacken. Über einem Wasserbad schmelzen.
4. Die Kuvertüre noch flüssig in eine Waffeltüte gießen. Kurz durchschwenken und die überschüssige Kuvertüre wieder ausgießen. Mit den anderen Waffeltüten genauso verfahren. Die Kuvertüre im Topf warm halten.
5. Die Spitzen der Waffeltüten etwa 1 cm tief in die noch verbliebene Kuvertüre tauchen, diese erstarren lassen. Die Waffeltüten vor dem Servieren mit Eis füllen und mit Zuckerstreuseln bestreuen.