

Rezept

Schokoladenwaffeln

Ein Rezept von Schokoladenwaffeln, am 19.04.2025

Zutaten

200 g weiche zimmerwarme Butter	150 g Zucker
4 zimmerwarme Eier	325 g Weizenmehl (Type 405)
1 EL Kakaopulver	1/2 Backpulver
	gestrichener TL
Salz	200 ml Vollmilch
80 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)	weiche Butter fürs Waffeleisen
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 10 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Alle Zutaten in kleinen Schüsseln separat genau abwiegen und bereitstellen. Die Butter mit dem Zucker in eine große Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes in ca. 5 Min. zu einer weiß-cremigen Masse rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei vollständig unterrühren, bevor das nächste zugegeben wird. Anschließend nochmals ca. 5 Min. weiterrühren, bis eine schaumige Masse entstanden ist.
2. Mehl mit Kakao- und Backpulver mischen und auf die Butter-Eier-Creme sieben. Mit dem Teigspatel oder Schneebesen das Mehlgemisch rasch unterrühren. Nun 1 Prise Salz und die Milch zugeben und ebenfalls mit dem Spatel unterrühren, sodass ein glatter Teig entsteht. Die Schokolade mit einer Mikroreibe fein reiben und unter den Teig rühren. Die Rührschüssel mit einem Teller abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur ca. 10 Min. ruhen lassen.
3. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen. Auf ein Kuchengitter legen, sodass die Waffel etwas abkühlen kann. Weitere Waffeln backen, bis der Teig vollständig aufgebraucht ist.
4. Die noch warmen Waffeln mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.