

Rezept

# Schokowaffeln

Ein Rezept von Schokowaffeln, am 09.05.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> weiche Butter	<b>75 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>3</b> Eier (M)
<b>250 g</b> Weizenmehl (Type 405)	<b>½ TL</b> Backpulver
<b>1 gestrichener EL</b> Kakao	<b>150 ml</b> Milch
<b>1 Prise</b> Salz	<b>50 g</b> zartbittere Raspelschokolade
	Fett fürs Waffeleisen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

## Zubereitung

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier trennen. Die Eigelbe unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Abwechselnd mit der Milch dazugeben. Raspelschokolade unterrühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen und unterheben.
2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Etwa 3 EL Teig mittig auf die untere Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in ca. 2 Min. knusprig-hellbraun backen. Die Waffel herausnehmen, auf ein Kuchengitter legen und mit dem übrigen Teig genauso verfahren.