

Rezept

Schokowaffeln mit frischen Früchten

Ein Rezept von Schokowaffeln mit frischen Früchten, am 28.06.2026

Zutaten

40 g Butter	2 Eier (M)
1/4 l Milch	2 EL Zucker
1 Prise Salz	125 g Mehl
3 EL schwach entöltes Kakaopulver	2 EL Speisestärke
1 TL Backpulver	50 g Zartbitterschokolade (50-60 % Kakaoanteil)
Puderzucker zum Bestäuben	frische Früchte oder Fruchtkompott zum Servieren
Waffeleisen	Butter für das Eisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6-8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und kurz zum Abkühlen zur Seite stellen. Eier in eine Schüssel aufschlagen. Milch, Zucker und Salz dazugeben und mit einem Schneebesen rasch unterquirlen, dann die Butter untermischen. Mehl, Kakao, Stärke und Backpulver darübersieben und alles zu einem glatten Teig rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
2. Die Schokolade relativ fein hacken und unter den Teig rühren. Teig zur Seite stellen und 10 Min. quellen lassen. Inzwischen das Waffeleisen gemäß Bedienungsanleitung vorheizen. Ist die richtige Betriebstemperatur erreicht, eine Butterflocke auf das Eisen geben und mit einem Pinsel verstreichen (die heutigen Waffeleisen sind zwar alle mit einer Antihafbeschichtung versehen, die das Einfetten überflüssig macht, aber die Butter verhilft den Waffeln zu einer besseren Kruste).
3. Etwas Teig mit einer kleinen Schöpfkelle auf das Waffeleisen geben, das Eisen schließen und den Teig je nach Gerät und Temperatur 3-5 Min. backen. Ist man sich nicht sicher, ob die Waffel durchgebacken ist (bei Schokowaffeln ist das leider nicht so einfach dem Bräunungsgrad nach zu beurteilen), die Waffel einfach entnehmen und anschneiden. Aus dem übrigen Teig weitere Waffeln backen.
4. Die Schokowaffeln heiß oder kalt genießen, vorher mit Puderzucker bestäuben. Sehr gut passen frische Früchte oder Fruchtkompott dazu.