

Rezept

Waffeln mit Schokosahne

Ein Rezept von Waffeln mit Schokosahne, am 30.05.2023

Zutaten

100 g Vollmilchschokolade	250 g Sahne
3 Eier (Größe M)	125 g weiche Butter
100 g Zucker	1 TL Kakaopulver
250 g Mehl	½ TL Backpulver
knapp ¼ l Milch	2 EL Krokant
Öl für das Waffeleisen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Für die Schokosahne die Schokolade hacken. Die Sahne mit der Schokolade unter Rühren erhitzen, abkühlen lassen und über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

2. Für die Waffeln die Eier trennen. Die Butter mit Zucker, Kakao und Eigelben schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und mit der Milch unter den Butterschaum rühren. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben. Den Backofen auf 100° (Umluft 75°) vorheizen. Die Schokosahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig-sahnig aufschlagen. Zuletzt den Krokant untermischen.

3. Ein Waffeleisen erhitzen und mit Öl ausstreichen. Aus jeweils 2-3 EL Teig in ca. 5 Min. eine Waffel backen, auf dem Backofenrost warm halten. Wenn alle Waffeln gebacken sind, warm mit der kalten Schokosahne servieren.