

BROWNIE WAFFELN



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

ZUBEREITUNG WAFFELTEIG

Verrühre Mehl mit Stärke, Backpulver, Natron, Salz und Zucker mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel. Füge das Vanilleextrakt, die flüssige, aber nicht heiße Butter, die Eier und etwas Buttermilch ein und rühre den Teig glatt. Füge so viel Buttermilch hinzu, dass ein glatter, nicht zu dünner Teig entsteht. Schmilz die Schokolade über einem warmen Wasserbad und rühre sie gemeinsam mit den Schokoladendrops in den Teig ein. Lass ihn 10 Min. quellen.

Fette das Waffeleisen mit Backtrennspray und backe die Waffeln darin aus.

Der Waffelteig kann auch zubereitet und abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tagen gelagert werden. Serviere die Brownie Waffeln mit einer Kugel Vanilleeis und einer Schokoladensoße.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Für dicke Waffeln 1,5 – 2 Schöpfkellen, für dünne Waffeln ca. 1 Schöpfkelle (je nach Waffeleisen). Backe die Waffeln goldbraun aus. Lege sie zum Abkühlen auf ein Abkühlgitter, damit sie nicht durchweichen. So können sie etwas abkühlen und werden außen kross und innen saftig.

8 BELGISCHE WAFFELN ODER 16-20 DÜNNE WAFFELN:

WAFFELTEIG:

- 350 g** Mehl
- 100 g** Speisestärke
- 1 TL** Backpulver
- ½ TL** Natron
- 1 Pr.** Salz
- 150 g** Zucker
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 150 g** Butter (flüssig)
- 3** Eier
- 750 ml** Buttermilch
- 100 g** Herrenschokolade (60 % Kakao)
- 100 g** Schokoladendrops (backfest)
- Backtrennspray