Schokoladenwaffeln



Rezept von hier: https://www.chefkoch.de/rezepte/676541169988658/Schokoladenwaffeln.html und etwas abgewandelt und auf CC umgeschrieben

Für 8-10 belgische Waffeln

Zutaten:

- 100 gr. Schokolade, mind. 70 %ig
- 100 gr. Sahne
- 150 gr. Butter
- 60 gr. Zucker
- etwas Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 250 gr. Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 gehäufter EL Kakao bzw. Caotina
- 150 ml Milch
- Zum Bestreuen: Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten bereit stellen:

Schokolade in Stücke brechen und in den Kessel füllen. Flexi einsetzen, Sahne darüber geben, ca. 45 Grad und rühren lassen, bis die Schokolade geschmolzen ist (nicht zu lange).

Temperatur ausstellen.





Inhalt aus der Schüssel nehmen und zwischenlagern (Kessel muss nicht so sauber sein, später kommt es ja doch wieder zusammen).

Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in die Schüssel von soeben geben, mit Flexi cremig rühren, die Eier nacheinander dazu rühren.

Mehl, Kakao und Backpulver dazu mischen und kurz weiterrühren lassen.

Dann im Wechsel Schokoladensauce und Mich dazu geben.



Im Krups-Waffeleisen für belgische Waffeln, Stufe 4, herausbacken. Ich habe kein Fett zum Herausbacken verwendet, bei anderen Waffeleisen benötigt man das ggf.