

Schokowaffeln mit frischen Blaubeeren

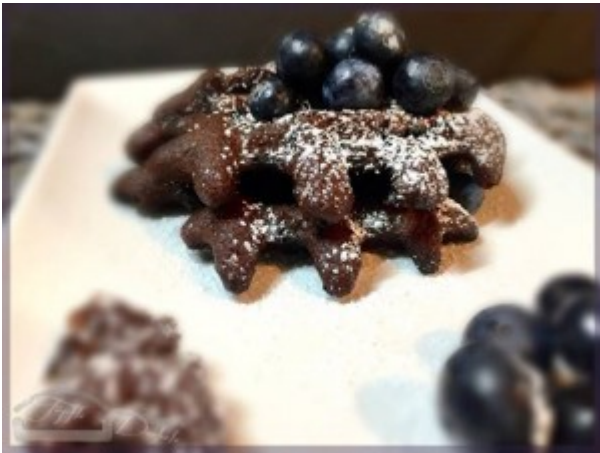


Bild und Rezept von Dagmar Möller.

Zutaten für 3 Waffeln

40 g Butter
26 g Mehl
50 g Zucker
18 g Kakao
1 Prise Salz
1 Espresso-Löffel Backpulver
1 Ei
1 TL Vaillezucker (selbst gemacht)
24 ml Wasser
50 g Schokoladendrops
etwas Hagelzucker
1 Hand voll Blaubeeren
Die Menge kann natürlich beliebig hoch gerechnet werden!

ZUBEREITUNG

Zubehör: Ballonbesen, Unterhebeelement

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Mehl mit Zucker, Kakao, Salz, Vanillezucker und Backpulver vermengen.

Eie und Wasser schaumig schlagen. Mehlmischung unterheben. Butter einrühren.

Schokoladentropfen und Hagelzucker und Blaubeeren unterheben.

Waffeleisen aufheizen und leicht einfetten.

Waffeln 5 Minuten backen... Beim Rausnehmen braucht es etwas Geschick, da sie noch weich sind.

Auf einem Gitter abkühlen lassen – dann werden sie schön kross.

Mit frischen Blaubeeren und Puderzucker anrichten.