Waffel am Stiel

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Butter	125 g
Zucker	70 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	2 TL
Milch	200 ml
Öl zum Einfetten	2 EL
Kuvertüre, weiß	50 g
Kuvertüre, zartbitter	50 g
Butterkekse	20 g
Cream Cookie	20 g
Schokolinsen	2 EL
Zuckerperlen	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Schöpfkelle, Handrührgerät mit Schneebesen, Waffeleisen

1. In einer Schüssel Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker und Salz einrieseln lassen und verrühren.

2. Eier aufschlagen und unter ständigem Rühren nach und nach in die Schüssel geben. Mehl, Backpulver und Milch untermischen, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Wenn der Teig zu zäh ist, nochmals etwas Milch zufügen.

3. Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils eine Schöpfkelle Teig in der Form verteilen und Waffeln ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken. Anschließend Waffel auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Abgekühlte Waffeln teilen und je einen Eisstiel hineinstecken.

4. In einem Topf etwas Wasser zum Kochen bringen. Kuvertüre hacken und getrennt in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Währenddessen Kekse grob zerkrümeln. Flüssige Kuvertüre mit einem Löffel oder Pinsel über die Waffeln geben und mit Keksen, Schokolinsen oder Zuckerperlen verzieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	880 kcal
Kohlenhydrate	99 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	47 g