

FLECKEN WAFFELN MIT SCHOKO

ZUTATEN

250 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
50 g geschmolzene Butter
2 Eier
75 g Zucker
70 ml Milch
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
+ 50 g Backkakao



SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Als Erstes schaltet ihr euer Waffeleisen an und lasst es gut durch Heizen. In einer Schüssel mischt ihr das Mehl mit dem Backpulver und in einer weiteren Schüssel schlagt ihr die Eier schaumig.
2. Die Butter könnt ihr auf bei niedriger Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Sobald die Eier schaumig sind, gebt ihr Zucker, Salz und Vanillezucker dazu. Wenn die Butter abgekühlt ist, könnt ihr auch sie hinzufügen.
3. Abwechselnd hebt ihr nun die Mehl-Backpulver Mischung und die Milch unter den Teig, bis eine cremige Masse entsteht, die vom Löffel runter kleckst. Nun teilt ihr euren Teig auf, je nach dem, wie viele Schokoladen Flecken ihr später haben wollt, gebt ihr die Hälfte des Teiges in eine zweite Rührschüssel.
4. Als Letztes müsst ihr noch den Kakao mit dem einen Teig verrühren. Ich mache das am Liebsten, in dem ich den Kakao durch ein kleines Sieb auf den Teig rieseln lasse und immer wieder verrühre. So entstehen keine Klümpchen und der Teig hat überall gleich viel Kakaoanteil.
5. Nun könnt ihr den Teig in euer Waffeleisen geben. Dabei geht ihr einfach ganz nach Belieben vor, einfach von beiden Teigsorten mit 2 Teelöffeln etwas Teig in eure Form geben, wer mag, kann auch versuchen ein Muster zu kreieren und jetzt die Waffel noch 2-4 Minuten backen. Dann seid ihr schon fertig!