

# Schoko-Nuss-Waffeln

## Zutaten für etwa 15 Waffeln à 290 kcal

- 200 g Butter oder Margarine
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 150 g Mehl
- 150 g Stärkemehl
- 1 TL Backpulver
- 5 EL Milch (oder etwas mehr, je nach Konsistenz des Teiges)
- 50 g geriebene Haselnüsse oder Mandeln
- 50 g geriebene Zartbitter- oder Blockschokolade

## Zubereitung

1. Die Butter bzw. Margarine cremig rühren. Eier trennen, Eigelb und Zucker hinzufügen und alles sehr gut verrühren.
2. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen und zum Teig geben. Milch, Nüsse, und Schokolade dazugeben. Alles gut miteinander verrühren.
3. Das Eigelb zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Teig unterheben.
4. Das Waffeleisen vorheizen und evtl. einölen. Letzteres ist bei einem Eisen mit Anti-Haft-Beschichtung in der Regel nicht nötig. Nacheinander mittelbraune Waffeln backen.