

Schoko-Waffeln

Zutaten für etwa 9 Waffeln à 380 kcal

- 125 g Butter oder Margarine
- 4 Eier
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 150 g Stärkemehl
- 1/2 TL Backpulver
- 8 EL Milch
- 50 g gehackte Mandeln
- 50 g geriebene 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, Mandeln, 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 goldgelbe Waffeln backen.