

Gefleckte Leckerbissen: Belgische Black and White Waffeln

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Waffeln

Für den Teig

1 Grundrezept für belgische Waffeln
100 g Zartbitterschokolade
150 g weiße Schokolade

Zum Garnieren

3 Esslöffel Puderzucker

Besonderes Zubehör

Waffeleisen für belgische Waffeln

Es ist nicht immer alles nur schwarz und weiß? Stimmt, aber diese köstlichen Waffeln sind's tatsächlich. Zum Glück! Denn wie solltest du dich auch sonst zwischen diesen beiden köstlichen Waffelteig-Kreationen entscheiden? Der helle Teig so herrlich mild, mit süßer, weißer Schoki. Die dunkle Variante so wunderbar kräftig, mit herber, dunkler Zartbitterschokolade. Beide zusammen ergeben einen wahr gewordenen Schoko-Waffel-Traum.

- 1 -

Waffelteig nach Rezept zubereiten.

- 2 -

Dunkle und weiße Schokolade getrennt voneinander über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Etwas abkühlen lassen.

- 3 -

Waffeleisen vorheizen. Teig in zwei gleichgroße Teile teilen. Dunkle Schokolade unter eine Hälfte, weiße Schokolade unter die andere Hälfte heben.

- 4 -

Für eine Waffel 2 Teelöffel hellen und einen Teelöffel dunklen Teig mittig in das Waffeleisen geben. 3-5 Minuten zu Waffeln backen. Restlichen Teig auf diese Weise verarbeiten. Mit Puderzucker bestreut servieren.