

Schokoladig und fudgy: Belgische Brownie-Waffeln

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

32
Min.

NIVEAU



Waffeleisen vorheizen. Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen.

- 2 -

Mehl mit Zucker, Kakao, Salz und Backpulver vermengen.

- 3 -

Eier mit Vanilleextrakt und Wasser schaumig schlagen. Unter die Mehlmischung rühren. Zerlassene Butter einrühren. Schokoladentropfen unterheben.

- 4 -

Waffeleisen einfetten. Teig jeweils 3-4 Minuten zu Waffeln backen. Lauwarm mit Nuss-Nougat-Creme besprenkeln und mit Vanilleeis servieren.

Zutaten für 6 Waffeln

200 g Butter
130 g Mehl
220 g Zucker
90 g Kakao
1 Teelöffel Salz
2 Teelöffel Backpulver
4 Eier
4 Teelöffel Vanilleextrakt
120 ml Wasser
240 g Schokoladentropfen

Für das Topping

Vanilleeis
Nuss-Nougat-Creme

Trau dich und back deine Brownies im Waffeleisen! Heraus kommt ein wahr gewordener Schokoladentraum: Außen knusprig und innen herrlich fudgy. Warm, mit Nuss-Nougat-Creme besprenkelt und mit einer Kugel Vanilleeis serviert werden diese Waffeln zum neuen Stern am Desserthimmel.

- 1 -