

## Frühstück aus dem heißen Eisen: Nutellabrötchen-Waffeln

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

24  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Waffeln

#### Für 8 Waffeln

8 ungebackene Sonntagsbrötchen (z. B. von Knack & Back)

8 Teelöffel Nuss-Nougat-Creme

#### Für das Topping

Karamellsauce

#### Besonderes Zubehör

Waffeleisen

Was gehört zu jedem guten Frühstück? Genau, ein ordentliches Nutellabrötchen natürlich! Wie wäre es denn, wenn du das einfach mal in dein Waffeleisen packst und mit Karamellsauce übergießt? Irre? Klar - irre lecker!

- 1 -

Waffeleisen vorheizen.

- 2 -

Jedes Sonntagsbrötchen horizontal zu 2/3 einschneiden und aufklappen.

- 3 -

Jedes Brötchen mit einem Teelöffel Nuss-Nougat-Creme füllen. Zuklappen und Seiten zusammendrücken.

- 4 -

Waffeleisen einfetten. Brötchen jeweils 2-3 Minuten zu Waffeln backen. Mit Karamellsauce übergießen servieren.