

Knusprige Aussichten: Schokoeiswaffeln

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Waffeln

Für die Waffel

4 Esslöffel weiche Butter
75 g Zucker
60 g Mehl
1 Esslöffel Backkakao
2 Eiweiß

Für das Topping

Eis
Kekse
Marshmallows
Karamellsauce
Schokostreusel

Besonderes Zubehör

Hörnchen

- 1 -

Waffeleisen vorheizen.

- 2 -

Butter und Zucker vermengen. Mehl und Backkakao untermengen. Mit Eiweiß zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 3 -

Bei mittlerer Stufe Teig portionsweise 3-4 Minuten zu dünnen Waffeln backen. Sofort wie gewünscht formen und auskühlen lassen. Nach Belieben mit Eis, Süßigkeiten und Karamellsauce toppen.

Heiter mit Aussicht auf Schokolade: Schokoeis, Schokosauce - und Schokohörnchen! Einfach alles schmeckt besser mit Schokolade. Eiswaffeln sind da keine Ausnahme. Diese Waffeln kannst du in deiner eigenen Küche backen und zu Hörnchen, Röllchen oder Eisbechern formen.