

## 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.