

## Schokowaffeln mit Zartbitterschokolade

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### für 8 Portionen

150 g gehackte Zartbitterschokolade  
 30 g Kakaopulver  
 2 Eier  
 90 g Butter  
 170 g Zucker  
 360 ml Milch  
 250 g Mehl  
 1 Teelöffel Backpulver  
 1 Teelöffel Salz  
 flüssige Schokolade (optional)

**Besonderes Zubehör**  
 Waffeleisen

Schoko, Schoko, **Schokowaffel** - ohja, das höre ich gerne! Klassische belgische Waffeln sind ja schon extrem geil, aber wenn dann auch noch Schokolade dazukommt, spreche ich auch gerne von einer "Snack-Perfektion". Zum alljährlichen **Waffelessen** mit meinen Freunden gibt es dieses Jahr definitiv Schokowaffeln mit flüssiger Zartbitterschoki oben drauf. So schnell und einfach kann man seine Liebsten glücklich machen - und mich als Schokoholic natürlich auch.

- 1 -

Waffeleisen vorheizen.

- 2 -

Die Milch mit der Butter und Schokolade in einen Topf geben und beides bei mittlerer Hitze erwärmen. Schokoladenmilch handwarm abkühlen lassen.

- 3 -

Eier zur Schokoladenmilch geben und beides gut vermischen.

- 4 -

Kakaopulver, Zucker, Mehl, Backpulver und Salz vermengen und die Mischung nach und nach zu den flüssigen Zutaten geben.

- 5 -

Teig in das vorgeheizte Waffeleisen geben und backen. Fertige Waffeln optional mit flüssiger Schokolade beträufeln.