

WAFFELN

★★★★☆ 4.6 bei 5 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Aus den Zutaten einen süßen Germteig zubereiten. Dazu die Milch und die Eier in eine Schüssel geben und die restlichen Zutaten dazugeben. Mit Hilfe einer Küchenmaschine oder per Hand zu einem glatten Teig kneten (Knetzeit: ca. 7 Minuten). Den Teig 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Nun den Teig in 16 Teile teilen und jedes Teil zu einer Kugel formen. Das Waffeleisen vorheizen und danach einfetten. Die einzelnen Kugeln ins Waffeleisen legen und ca. 4 Minuten backen. Die fertigen Waffeln kurz abkühlen lassen.
- 3** In der Zwischenzeit die Schokolade in eine Schüssel geben und bei 70 Grad im Backofen schmelzen. Die flüssige Schokolade in ein Frischhaltesackerl einfüllen. Ein kleines Eck wegschneiden und die Schoko auf die ausgekühlten Waffeln spritzen.



MEIN TIPP: Für das Aufspritzen dünner Schokostreifen nur ein ganz kleines Eckerl vom Sackerl wegschneiden!

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 16 WAFFELN

TEIG

- 150 g lauwarme Milch
- 2 Eier
- 10 g Germ
- 80 g Zucker
- 5 g Salz
- 350 g Weizenmehl 700
- 50 g zimmerwarme Butter

SONSTIGES

- Waffeleisen
- Öl oder flüssige Butter zum Einfetten
- 50 g Schokolade