



Schokoladige Waffeln mit Kiwi



Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen
Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 1698 kJ, 406 kcal, 44,4 g Kohlenhydrate, 8,38 g Eiweiß, 22,6 g Fett, 130 mg Cholesterin, 2,78 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

Zubereitung

Waffeln an sich sind ja schon super lecker, aber wenn die Waffeln noch mit vielen schokoladigen Zutaten getoppt werden, schweben wir wirklich im Waffel-Himmel! Unsere Kakao-Waffeln werden aber nicht nur mit Nuss-Nougat-Creme und Schokoriegeln belegt, ein bisschen Kiwi darf auch nicht fehlen. Wenn du ganz mutig bist, kannst du auch noch etwas Sauerkraut auf deine Waffel geben, probier's aus! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du dich um den Waffelteig kümmern. Dazu 125g der Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Danach die Eier einzeln unter die Masse rühren. Das Mehl und das Backpulver in einer anderen Schüssel vermengen und mit der Milch abwechselnd unter den Teig mischen. Jetzt kannst du das Waffeleisen vorheizen und mit der restlichen Butter einpinseln.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Kiwis und die Erdnuss-Schokoriegel in kleine Stücke schneiden. Wenn das Waffeleisen gut vorgeheizt ist, kannst du je nach Waffeleisen, zwei bis drei Esslöffel Waffelteig in das Eisen geben. Die Waffeln so lange ausbacken, bis sie goldbraun sind.

Step 3:

Die fertige Waffel nun etwas mit der Nuss-Nougat-Creme bestreichen und mit der Kiwi und den Schokoriegelstückchen belegen. Nun kannst du nach Belieben etwas Sauerkraut auf die Waffel geben und alles mit den bunten Zuckerstreuseln dekorieren.

Zutaten

Für den Waffelteig:

135 g	weiche Butter
3 EL	Zucker
3	Eier
250 g	Mehl
2 ½ TL	Backpulver
200 ml	Milch

Für das Topping:

2	Kiwis
4	Erdnuss Schokoriegel
4 EL	Nuss-Nougat-Creme
1 EL	Sauerkraut
1 EL	Bunte Zuckerstreusel