Brownie-Waffeln

Diese Brownie-Waffeln vereinen das Beste aus zwei beliebten Desserts: die saftige Konsistenz eines Brownies und die knusprige Form einer frisch gebackenen Waffel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

50 g	Zartbitterschokolade
70 g	Butter
2 Stk.	Eier
30 g	Zucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
75 g	Weizenmehl
25 ml	Backkakao
45 ml	Schlagobers
45 ml	Vollmilch
30 g	Schokodrops
0.5 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für die schokoladigen **Brownie-Waffeln** die Butter zusammen mit der **Schokolade** über einem warmen Wasserbad langsam schmelzen und gut verrühren. Anschließend die Mischung etwas abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer großen Schüssel mehrere Minuten schaumig aufschlagen. Die leicht abgekühlte Schokoladen-Butter-Mischung langsam unter die Eiermasse rühren.

2. Das Mehl mit dem Kakaopulver und dem Backpulver vermischen. Schlagobers mit Vollmilch verrühren.Nun abwechselnd die Mehlmischung und die Milchmischung zur Schokoladenmasse geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verrühren. Zum Schluss die Schokodrops vorsichtig unterheben.

3. Das Waffeleisen vorheizen und mit etwas Öl oder Backtrennspray einfetten. Für jede Waffel etwa einen großen Esslöffel Teig in das Waffeleisen geben und die Brownie-Waffeln goldbraun ausbacken. Die fertigen Waffeln kurz abkühlen lassen und warm servieren.

Tipp

Die Brownie-Waffeln schmecken besonders gut mit frischen Beeren, einer Kugel Vanilleeis oder einem Klecks Schlagobers. Auch Schokoladensauce, Karamellsauce oder gehackte Nüsse passen hervorragend dazu.