Waffelkekse

Die Waffelkekse sind für die ganze Familie geeignet. Ein Rezept, das sich prima variieren lässt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

2 Streifen	Backpapier
Nach Belieben	Öl (zum Einfetten)

Für den Teig

100 g	Butter (Zimmertemperatur)
3 Stk.	Eier
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
375 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Zum Dekorieren

200 g	Zartbitterkuvertüre
10 g	Kokosfett

Zubereitung

1. Für die **Waffelkekse** die Butter mit den Eiern, dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.

2. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und mit den Knethaken des Mixers unterkneten.

3. Nun (bei einem Herzform-Waffeleisen) fünf ca.12-15g schwere Kugeln Formen und das Waffeleisen vorheizen. Jetzt das heiße Eisen mit etwas Öl einfetten und in jede Mulde ziemlich mittig eine Teigkugel setzen.

4. Danach das Eisen schließen, und den Teig goldbraun ausbacken.

5. Wenn die Kekse ausgekühlt sind, die Kuvertüre mit dem Kokosfett zum schmelzen bringen und diese dann mit der Schokolade bestreichen, bzw. eintauchen. Am besten anschließend auf einem Stück Backpapier trocknen lassen. Die Menge ergibt ca. 45 Kekse.

Tipp

Die Waffelkekse kann man auch mit anderen Schokoladensorten bestreichen und noch zusätzlich mit gehackten Nüssen, oder Kokosflocken verzieren.