



Bubble-Waffel mit Schokolade und Erdbeeren

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	90 g
Zucker	70 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 TL
Buttermilch	200 ml
Öl	1 EL
Erdbeeren	200 g
Schlagsahne	200 ml
Minze, frisch	5 g
Vanilleeis	4 EL
Dessertsauce, Schokolade	4 EL
Schokoladenstreusel, Vollmilch	4 EL



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Schöpfkelle, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

Zubereitung

1. Platzhalter= Fertige Schokosauce zum Dekorieren von Eis

Stelle 4 große Gläser bereit. Drehe 4 Bögen Backpapier zu einer kleinen Tüte ein. Stelle die Tüten aus Backpapier in die vorbereiteten Gläser.

2. In einer Schüssel Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig rühren. 70 g Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen und verrühren.

3. Eier aufschlagen und unter ständigem Rühren nach und nach in die Schüssel geben. Mehl, Backpulver und Buttermilch untermischen, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Wenn der Teig zu zäh ist, nochmals etwas Buttermilch zufügen.

4. Bubble-Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils eine Schöpfkelle Teig in der Form verteilen und Waffeln ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken. Anschließend vorsichtig aus dem Waffeleisen nehmen, eindrehen, in die vorbereiteten Gläsern stellen und auskühlen lassen.

5. Erdbeeren waschen, Blätter entfernen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.

6. Zuerst Schlagsahne in Bubble-Waffeln geben, darauf Erdbeeren und jeweils einen Löffel Vanilleeis geben. Waffeltüte mit Schokoladensauce, Minze und Schokostreuseln

garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	732 kcal
Kohlenhydrate	91 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	34 g