



Schoko-Waffeln

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	125 g
Nuss-Nougat-Creme	5 EL
Zucker	70 g
Salz	
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Haselnusskerne, gemahlen	50 g
Backpulver	2 TL
Milch	200 ml
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

1. In einer Schüssel Butter und Nuss-Nougat-Creme mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig rühren. Zucker und Salz einrieseln lassen und verrühren.
2. Eier unter ständigem Rühren nach und nach in die Schüssel geben. Mehl, Haselnüsse, Backpulver und Milch untermischen, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Wenn der Teig zu zäh ist, nochmals etwas Milch zufügen.
3. Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils eine Schöpfkelle Teig in der Form verteilen und Schoko-Waffeln ca. 2 Min. goldbraun ausbacken. Schoko-Waffeln lauwarm mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	724 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	43 g