SCHOKO-NUSS WAFFELN MIT HEIDELBEEREN

REZEPT FÜR: 10 STÜCK
DAUER: 0 STUNDEN 25 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 5 MIN | BACK-/RUHEZEIT: 0 STD 20 MIN)

ZUTATEN

WAFFELN:
3 Eier
150g brauner Zucker
150ml Sonnenblumenöl
500ml Buttermilch
320g Mehl
80g Backkakao
1/2 Pkg. Backpulver
Prise Salz
200g Nussschokolade
(z.B. Ritter Sport "Dunkle Voll-Nuss")

TOPPING:
300g Heidelbeeren TK
50ml Wasser
3 EL Zucker
1 EL Speisestärke

1. Waffeleisen vorheizen

2.Für den Waffelteig Eier mit Zucker aufschlagen. 120ml des Sonnenblumenöls, sowie Buttermilch zugeben und einrühren. Mehl mit Backpulver, Backkakao und Prise Salz dazu geben und zu einem homogenen Teig verrühren. Schokolade klein hacken

3. Waffeleisen vor jeder Waffel mit etwas des übrigen Sonnenblumenöls bestreichen. ca. 1/2 Kelle Waffelteig in das Waffeleisen geben, mit etwas Schoko-Nuss Stücken bestreuen und ca. 2 Minuten backen

4. Für das Heidelbeertopping TK Heidelbeeren im Topf bei mittlerer Hitze auftauen und aufkochen lassen. Speisestärke mit Zucker und Wasser verrühren und zu den Heidelbeeren geben. Alles beim ständigen Rühren eindicken lassen und Beiseite stellen

5. Warme Waffeln mit Heidelbeertopping und Schokostückchen den Liebsten servieren

NOTIZEN