



SCHOKOWAFFELN MIT SALZKARAMELL- SAUCE

FÜR CA. 8 WAFFELN

ZUTATEN

125 G WEICHE BUTTER
100 G ZUCKER
3 EIER
150 G MEHL
30 G KAKAOPULVER
200 ML MILCH
1 PRISE SALZ
1 TL BACKPULVER
50 ML MINERALWASSER

FÜR DIE SALZKARAMELLSAUCE

30 ML WASSER
100 G ZUCKER
1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
150 ML SCHLAGSAHNE
1 EL GESALZENE BUTTER
50 G PINIENKERNE

AUSSERDEM
WAFFELEISEN

ZUBEREITUNGSZEIT
50 MINUTEN

Für die Waffeln das Waffeleisen vorheizen.

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen. Mehl, Kakaopulver, Milch und Salz zugeben und alles gut zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Dann das Backpulver und das Mineralwasser unterrühren.

Jeweils 3 bis 4 Esslöffel Teig auf die heißen Backflächen des Waffeleisens geben und ca. 2 bis 3 Minuten backen. Nach und nach die Schokowaffeln fertig backen.

Für die Salzkaramellsauce Wasser, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze leicht weiterköcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sahne und Butter zugeben und weiterhin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten offen leicht köcheln lassen, bis die Sauce andickt. Zwischendurch immer wieder umrühren.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne goldbraun rösten. Salzkaramellsauce über die fertigen Waffeln gießen und mit Pinienkernen bestreuen.

- TIPP -

WENN DIE KARAMELLSAUCE NICHT SALZIG GENUG IST: NOCH EIN PAAR FLOCKEN FLEUR DE SEL ÜBER DIE FERTIG ANGERICHTETEN WAFFELN STREUEN. DAZU PASSEN AUCH EINIGE SCHEIBEN BANANE.