

Sarah Gierig

Freitag, 25. Februar 2022

Waffeln mit Schokosauce**Zutaten:****Für die Waffeln:**

1	Vanilleschote
125 g	weiche Butter
120 g	Zucker
150 g	Magerquark
3	Eier
250 g	Dinkelmehl
1 TL	Backpulver
1/2 TL	Back-Natron
1 Prise	Salz
50 ml	Milch
100 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
etwas	weiche Butter zum Ausfetten des Waffeleisens
etwas	Puderzucker

Für die Schokosauce:

200 g	Zartbitter-Kuvertüre
100 ml	Milch
200 g	Sahne
etwas	Tonkabohne, frisch gerieben
30 g	Kakao-Pulver
50 g	Zucker

Zubereitung:

1. Für die Waffeln die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark ausstreichen.
2. Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillemark in einer Rührschüssel schaumig schlagen.
3. Den Quark hinzufügen und unterrühren.
4. Dann nach und nach die Eier unterrühren.
5. In einer separaten Schüssel Mehl mit Backpulver, Natron und 1 Prise Salz vermischen.
6. Unter die aufgeschlagene Butter-Zucker-Masse im Wechsel etwas Mehlmischung, Milch und Mineralwasser geben, bis alle trockenen und flüssigen Zutaten untergerührt sind.
7. Den Waffelteig ca. 30 Minuten ruhen lassen.
8. In der Zwischenzeit für die Schokosauce die dunkle Kuvertüre grob hacken.
9. Milch und die Hälfte der Sahne in einen Topf geben, mit etwas Abrieb der Tonkabohne würzen und zum Kochen bringen. Dann die Hitze etwas reduzieren und unter ständigem Rühren das Kakaopulver hinzugeben. Anschließend den Topf zur Seite stellen.
10. In einem weiteren Topf den Zucker schmelzen, mit der restlichen Sahne ablöschen und solange köcheln lassen, bis der Zuckerkaramell eine sämige Konsistenz hat. Es sollten keine Klümpchen mehr in der Karamellmasse sein.

11. Dann die Kakaomilch zur Karamellmasse geben und verrühren. Zuletzt die dunkle Kuvertüre zugeben, unter Rühren in der heißen Flüssigkeit schmelzen.

12. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen.

13. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter einstreichen. Ca. 3 EL Waffelteig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in ca. 4 Min. goldgelb backen.

14. Gebackene Waffel auf ein Kuchengitter legen, sodass die Waffel etwas auskühlen kann.

15. Weitere Waffeln backen, bis der Teig vollständig aufgebraucht ist. Die noch warmen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und der Schokosauce übergießen, sofort servieren.