

# Simple süsse Waffeln mit Früchten und Schoggisauce

8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Waffelteig:

175 g Butter oder Margarine, weich  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
225 g Mehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver  
100 ml Milch

### Früchte:

250 g Früchte nach Wahl, z. B.  
Erdbeeren, Ananas,...

### Schoggisauce:

75 g Kuvertüre  
100 g Schlagrahm

## 1 Vorbereiten:

Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. **Hinweis:** Die Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten.

## 2 Waffelteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren.

- 3 Das Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Für jede Waffel etwa 2 EL Teig in das Waffeleisen geben, mit dem Esslöffel verstreichen und die Waffeln goldgelb backen. Die Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 4 Früchte:

Obst waschen, putzen, evtl. schälen und in kleine Stücke schneiden. Aus jeder Waffel 2 Herzen heraustrennen. Aus einem Herz mit Hilfe eines kleinen Ausstechers ein Motiv ausstechen. Das zweite Herz in Streifen schneiden.

5 Schoggisauce:

Kuvertüre fix zusammen mit dem Rahm im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Schoggi-Rahm in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden und Sauce auf den Waffeln verteilen, mit Obst, restlichen Waffeln anrichten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nach Belieben mit Dekor-Blumen bestreuen.