

# Waffel-Variationen

etwa 8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Grundteig:

175 g Butter, weich  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma  
4 Eier  
225 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
1 dl Milch (100 ml)

### Banane:

50 g Haselnüsse, gemahlen  
1 Banane  
1 EL Zitronensaft

### Schoggi:

100 g Zartbitterschokolade  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

### Marzipan:

1 Pck. Dr. Oetker Marzipan

### Kaffee:

4 TL Instant-Kaffeepulver

## 1 Vorbereiten:

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

## 2 Grundteig:

Butter mit dem Mixer geschmeidig rühren. Zucker, Salz und Finesse Vanille unter Rühren hinzufügen. Jedes Ei einzeln ca. 30 Sekunden auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren.

## 3 Banane:

Haselnüsse mit dem Mehl begeben. Banane mit der Gabel fein zerdrücken, mit Zitronensaft beträufeln und am Schluss unterheben.

## 4 Schoggi:

Schokolade im Wasserbad schmelzen und zusammen mit der Finesse Orangenschale am Schluss unterheben.

## 5 Marzipan:

Marzipan würfeln und zusammen mit der Butter geschmeidig rühren.



**6 Kaffee:**

Instant Kaffeepulver in der Milch auflösen und begeben.

**7 Backen:**

Das Waffeleisen auf mittlere Temperatur zurückstellen und fetten. Für jede Waffel ca. 2 EL Teig in das Eisen geben, mit dem Löffel verstreichen, goldgelb backen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Waffeln mit Puderzucker bestäuben und mit Schlagrahm, Früchten, Vanilleglace, Dr. Oetker Dessert Sauce Schokolade oder Dr. Oetker Dessert Sauce Caramel servieren.

