

SCHOKOLASWÄFFELCHER - SCHOKOLADENWAFFELN



ZUTATEN

Für 6 grosse Waffeln

500g Mehl
200g Butter
150g Zucker
6 Eier
1/2 Milch
1 Prise Salz
3-4 EL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1. Butter in einem Topf schmelzen und dann abkühlen lassen
2. Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit dem Zucker, Kakaopulver und dem Mehl vermischen
3. Nach und nach die Milch und die flüssige Butter hinzugeben und leicht salzen
4. Die Waffeln für ungefähr 4 Minuten (Kitchen Aid Waffeleisen) backen und auf einem Gitter abkühlen lassen