

Waffeln mit Schlagobers und Schokoraspeln

Zutaten für 5-6 Waffeln

100 g Butter
80 g Staubzucker
3 Eier
250 ml Sauermilch
125 g Mehl griffig
125 g Vollkornmehl
1/2 TL Backpulver

100 ml Schlagobers
30 g Schokolade

Zubereitung

- Weiche Butter mit Staubzucker flaumig rühren.
- Backpulver mit Mehl vermengen und mit den restlichen Zutaten abwechselnd hinzufügen.
- 20 Minuten rasten lassen.
- Waffeleisen auf mittlere Temperatur vorheizen.
- 4-5 EL Teig (bei herzförmigen, runden Waffeleisen, bei rechteckigen etwas mehr Teig) auf die untere Platte gleichmäßig verteilen.
- Deckel schließen, Waffeleisen auf höchste Temperatur einschalten und ca. 3-4 Minuten goldgelb backen.

- Schlagobers schlagen, in eine Spritzsack füllen und die Waffel damit dekorieren (die Waffel vorher etwas auskühlen lassen, ansonsten zerrinnt der Schlagobers!)
- Schokolade mit einer Reibe reiben und die Schlagoberstufen damit verfeinern.