



Schokoladenwaffeln mit Amarena Kirschen

Schokoladenwaffeln mit Amarena Kirschen

200 g Allzweckmehl

25 g Kakaopulver

2 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Teelöffel Salz

50 g Zucker

2 Stück(e) Eier

250 ml Milch

60 g Butter geschmolzen

1 Teelöffel Vanilleextrakt

70 g Schokoladenstückchen

200 g Leverno Amarena-Kirschen entsteint

Nach Belieben Puderzucker

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Schokoladenwaffeln mit Amarena Kirschen

1.

In einer großen Schüssel das Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Salz und Zucker vermischen.

In einer separaten Schüssel die Eier aufschlagen und leicht verquirlen. Milch, geschmolzene Butter und Vanilleextrakt zu den Eiern geben und gut vermischen.

Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und vorsichtig zu einem glatten Teig verrühren. Die Schokoladenstückchen in den Teig geben und vorsichtig unterheben.

Das Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten. Den Teig portionieren und portionsweise in das heiße Waffeleisen geben. Die Menge hängt von der Größe Ihres Waffeleisens ab. Die Waffeln goldbraun backen.

Die gebackenen Schokoladenwaffeln auf einem Rost abkühlen lassen. Die abgetropften Amarena-Kirschen auf den Waffeln verteilen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.