

## Schoko-Waffeln



### Zutaten für ca. 15 Waffeln:

250 g Zucker  
250 g flüssige Butter  
5 Eier  
2 TL Vanillezucker  
500 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
500 ml Milch  
100 g Raspelschokolade  
100 g gemahlene Haselnüsse

### Zubereitung:

Die angetauten Pflaumen mit einem Stück Käse füllen (darf überstehen), mit Schinken umwickeln und auf ein Backgitter legen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Gitter mit den Pflaumen in den Backofen schieben und 12 bis 15 Minuten backen. Fettpfanne darunter stellen.

### Tipp:

Zucker, Butter und Eier schaumig schlagen, Mehl und Backpulver vermengen und abwechselnd mit Milch zugeben. Raspelschokolade und Haselnüsse unterheben. Rühren, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Waffeleisen vorheizen und ggf. einfetten. Waffeln goldgelb backen. Fertige Waffeln mit Puderzucker bestäuben, mit Schokoraspeln dekorieren. Mit Kirschen, Schokoladen-Eis und Sahne servieren.  
Rezept: Christine Nagel