



# SCHOKO-WAFFELN

## OVOMALTINE REZEPTE



**Kategorie**  
Frühstück



**Schwierigkeit**  
leicht



**Portionen**  
12 Waffeln



**Zubereitungszeit**  
<30 Minuten

**Grosses WG-Frühstück geplant? Unsere Ovomaltine-Schoko-Waffeln lassen Brunchliebhaber-Herzen höher schlagen.**

### Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 4 EL Ovomaltine Schoko Pulver
- 280 g Mehl
- 100 ml Milch
- 1/2 TL Backpulver
- 2-3 EL neutrales Öl fürs Waffeleisen

### Zubereitung

- ★ Die Butter mit dem Vanillezucker, dem Zucker und einer Prise Salz in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzufügen und unterschlagen.
- ★ Das Ovomaltine Schoko Pulver unterrühren. Mehl, Milch und Backpulver hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- ★ Das Waffeleisen erhitzen. Die Mulden mit einem Silikonpinsel mit ein wenig Öl bestreichen. Jeweils eine kleine Kelle Teig in die Mulden füllen, das Waffeleisen verschliessen und die Waffeln in 3 bis 5 Min. goldbraun und knusprig backen. Am besten sofort warm mit Schokoladensauce servieren.

### Verwendete Produkte

Ovomaltine Schoko Pulver

