

Cappucino-Waffeln

Description

(für 4 Portionen/8,5 P.)

Zutaten:

60 g weiche Halbfettbutter

2 EL Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

200 g Weizenmehl

1/8 l Milch

1/2 Würfel frische Hefe

1 P. Instant-Eiskaffee Cappucino

75 g fettarmer Joghurt

2 EL Puderzucker

1 P. Vanillezucker

40 g Halbbitterschokolade

200 ml Cremefine (Sahne)

Zubereitung:

1. Die Butter mit dem Zucker, den Eiern, dem Salz und dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Die Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen.
2. Die Milch unter den Teig rühren und diesen zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min. gehen lassen.
3. Cappuccino-Pulver mit dem Joghurt kräftig aufschlagen, Puderzucker und Vanillezucker unterrühren und das Ganze unter den Teig rühren. Die Schokolade raspeln. Danach die Sahne steif schlagen.
4. Das Waffeleisen vorheizen, fetten und aus dem Teig portionsweise Waffeln goldgelb ausbacken. Mit Sahnetupfen, Schokoraspeln und Minze garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 min.

Pro Portion ca.: 405 kcal/1701 kJ, 6 g E, 16 g F, 24 g KH

Category

1. Desserts

Date Created

Juni 15, 2017

Author

jeanny

default watermark