



WINTERWAFFELN MIT *Nutella Eis*

👤 9 Portionen ⌚ 30 min

ZUTATEN

9 PORTIONEN

FÜR DEN WAFFEL TEIG:

- 270 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 Päckchen (8g) Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 40 g Zucker
- 130 g weiche Butter
- 350 ml Fettarme Milch (1,5%)
- 1,5 TL Zimt

TOPPING:

- 1 Packung nutella Eis

UTENSILIEN:

Waffeleisen, Schüsseln, Rührbesen oder Handmixer, Messbecher, Kelle, Pfannenwender

ZUBEREITUNG:

- 1 Waffeleisen vorbereiten: Heize dein Waffeleisen vor und fette es leicht ein.
- 2 Trockene Zutaten mischen: In einer großen Schüssel Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Salz und Zimt vermengen.
Feuchte Zutaten vermengen: In einer anderen Schüssel Eier und Zucker verrühren, bis die Mischung cremig ist. Die weiche Butter und die Milch dazugeben und gut verrühren.
- 3 Teig anrühren: Gib die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten und vermische alles zu einem glatten Teig. Optional kannst du jetzt die Schokoladenstückchen unterheben.
Waffeln backen: Löffle den Teig in das vorgeheizte Waffeleisen und backe die Waffeln goldbraun (je nach Waffeleisen dauert das etwa 3-5 Minuten).
- 4 Servieren: Die winterlichen Waffeln warm und mit einer mittelgroßen Kugel nutella Eis servieren.

TIPP: Für einen besonders cremigen Genuss, nehme das nutella Eis 10 Minuten vor dem Verzehr aus dem Gefrierfach.

GUTEN APPETIT!