SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



# Schokowaffeln – außen knusprig, innen fluffig & schokoladig

**Zubereitungszeit:** 20 min

**Kochzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 8 Personen

## Zutaten für 6-8 Schoko-Waffeln:

2 Esslöffel Blömboom Pure Cocoa

250 g Mehl

80 g Zucker oder Süßungsmittel nach Wahl

2 Teelöffel Backpulver

1 Prise(n) Salz

300 ml Milch oder pflanzliche Alternative

100 ml neutrales Öl

1 Packet(e) Vanillezucker

2 Eier

Vanille, Zimt, Schokostükchen

## Zubereitung der Schoko-Pancakes:

1.**Trockene Zutaten vermengen:**

Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer großen Schüssel gut vermischen.

2.**Flüssige Zutaten zugeben:**

Eier, Milch und Öl hinzufügen und zu einem glatten Waffelteig verrühren. Optional Schokostückchen, Gewütze oder Beeeren einrühren.

3.**Waffeln backen:**

Das Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten. Eine Kelle Teig hineingeben und die Waffel goldbraun backen (je nach Eisen ca. 3–5 Minuten). Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

4.**Servieren:**

Die Schokowaffeln am besten noch warm servieren – mit Puderzucker, frischem Obst, Schokosauce oder einer Kugel Eis. Aber auch pur sind diese Waffeln ein echter Schoko-Genuss.