

# Kakaowaffeln



## Zubereitungszeit

35 Minuten

## Wartezeit

15 Minuten

## Schwierigkeit

einfach

## Zutaten (4 Personen)

### - Kakaowaffeln

3 Eier

75 g Zucker\*

150 g Joghurt

100 ml Milch

250 g Mehl (Typ 405)

1,5 EL koawach Koffein

Kakao Klassik\*

3 EL Rapsöl

½ TL Backpulver

### - Vanillesauce

150 ml Milch

50 ml Sahne

1 Ei

½ Vanilleschote\*

3 EL Zucker\*

### - Topping

60 g Haselnüsse

2 Bananen\*

3 Stiele Minze

## Zubereitung

Für den Teig die Eier in eine Schüssel geben und mit dem Joghurt, 100 ml Milch und Öl vermischen.

In einer zweiten Schüssel den Zucker mit dem Mehl, Kakao und Backpulver zusammen sieben. Diese Mehlmischung langsam mit dem Handmixer unter die Ei-Joghurt-Masse rühren.

Für die Vanillesauce die Schote auskratzen und das Mark in die zweite Portion Milch geben. Zusammen mit der Sahne und der ausgekratzten Vanilleschote einmal aufkochen. Anschließend die Schote entfernen. Das Ei mit dem Zucker mischen und nach und nach in die heiße Milch einrühren. Dann alles nochmal bei milder Hitze und unter ständigem Rühren zur Rose abziehen. Das heißt: Die Creme hat die perfekte

Konsistenz, wenn sie auf dem Rücken eines Löffels bei sanftem darauf pusten wellenartig wie das Muster von Rosenblättern abläuft. Sobald das passiert, die Sauce direkt vom Herd nehmen und in ein anderes Gefäß umfüllen, zum Beispiel eine hübsche Sauciere.

Inzwischen das Waffeleisen startklar aufheizen und die Waffeln nach und nach ausbacken.

Währenddessen für das Topping die Haselnüsse in einer Pfanne rösten und nach Geschmack etwas zerkleinern, die Bananen in mundgerechte Stücke schneiden, die Minze waschen, trocknen und abzupfen.

Wenn alles fertig ist, die Waffeln mit der Vanillesauce begießen und mit Banane, Haselnüssen und Minze dekorieren. Große Waffelliebe!