

Süße Waffeln mit Obst und Schokosoße



https://www.oetker.de/Recipe/Recipes/oetker.de/de-de/baking/image-thumb__31491__RecipeDetailsLightBox/suesse-waffeln-mit-obst-und-schokososse~-~media--36d9dbc4--query.jpg

Du brauchst:

- 175g weiche Butter
- 150g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 4 Eier
- 225g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- frisches Obst
- 75g Kuvertüre
- 100g Sahne
- Waffeleisen

Zubereitung:

Den Butter gemeinsam mit dem Zucker, Salz und den Eiern cremig schlagen. Anschließend das Backpulver, Mehl und die Milch unterrühren. Dann kann der Teig auch schon in das Waffeleisen gegeben werden. Solange die Waffeln auskühlen das Obst waschen und klein schneiden. Die Kuvertüre zusammen mit der Sahne in ein Wasserbad geben und schmelzen. Anschließend in ein Gefrierbeutel füllen und die mit Obst garnieren Waffel mit der Soße verzieren.