



Brownie Waffelpommes



8 Portionen



45 Minuten

Zutaten

- 350 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 0,5 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 0,5 TL Vanilleextrakt
- 150 g Butter (flüssig)
- 3 Eier
- 750 ml Buttermilch
- 100 g Herenschokolade (60 % Kakao)
- 100 g Schokoladendrops (backfest)
- Butter zum Einfetten

Zubereitung

1. Mehl, Stärke, Backpulver, Natron, Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen.
2. Vanilleextrakt, flüssige Butter, Eier und Buttermilch zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
3. Die Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen und unter den Teig rühren.
4. Den Teig 10 Minuten gehen lassen.
5. Das Waffeleisen mit Butter einfetten und die Waffeln backen.
6. Die Brownies mit Vanilleeis und Schokoladensauce servieren.

Der Waffelteig kann bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Folgt uns auf
Social Media



@my.severin



@severin_de



@severin_de