Eiswaffel

Von steffis sweetkitchen

Sieht nach sehr viel Arbeit aus, ist aber mit relativ wenig Aufwand herzustellen



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	**10 min**	**n/a**	**25 min**

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

160 g	weiche Butter
160 g	Zucker
	Salz
2	Eier
80 g	Mehl
60 g	Stärke
	Eiswaffeln
	Schoki nach Wahl zum überziehen
	Deko z.B Zuckerstreusel
	Backform in runder Form
	am besten eignet sich eine Silikon Backform

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Weiche Butter mit Zucker und Salz weiß cremeig aufschalgen

02 Eier nach und nach langsam unterrühren

03 Mehl, Backpulver mit ganz viel Liebe ;-) unterrühren

04 Teig in die Form füllen bei Unter/Ober Hitze für ca. 10/15 Min backen (die Backzeit variert je nach Form)

05 Wenn es fertig gebacken ist, komplett auskühlen lassen

06 Rohlinge aus der Form lösen.

07 Schoki über ein warmen Wassernad schmelzen

08 Den Rand der Eiswaffel großzüging mit Schoki einpinseln

09 Halbkugel vorsichtig andrücken

10 wer mehr Schoki möchte, lässt noch Schoki in die Waffel laufen

11 Alles hart werden lassen

12 Jetzt das "Eis" kopfüber in die Schoki tunken

13 Wer möchte jetzt mit Deko verziehren