

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

**Schokoladen-
Apfel-Waffeln**

globus

Zutaten

Waffelteig

- 200 g Mehl
- 100 g Stärke
- 1,5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g Butter
- 100 g Vollmilchschokolade
- 2 Eier
- 1 Prise Zimt

- 375 ml Milch
- 2 Äpfel

Schokoladensoße

- 200 g Sahne
- 100 g Zartbitterschokolade

Vanillesoße

- 175 ml Milch
- 3 EL Zucker
- ½ TL Stärke
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Eigelb

 30 Min.  15–20 Min.

1 Waffeln

Die Äpfel fein reiben. Butter und Schokolade in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Nun alle Zutaten miteinander verrühren, sodass ein zähflüssiger Teig entsteht. Ein Waffeleisen fetten und die Waffeln ausbacken.

2 Schokoladensoße

Schokolade grob zerkleinern. Sahne aufkochen und die Schokolade darin auflösen, mit einem Schneebesen glatt rühren.

3 Vanillesoße

Alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren und die Soße bei mittlerer Hitze einmal kurz aufkochen lassen, anschließend vom Herd herunter nehmen.

Die Waffeln mit den beiden Soßen servieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie bald online unter:

www.backen-mit-globus.de

