

Kleine
Küchenhelden

Waffelherz-Lollies mit Kinder SCHOKOLADE[®] MILCH KAKAO

Zutaten:

- 2 Eier
- 1 TL Vanillearoma
- 90 g Butter
- 400 ml Milch
- 280 g Mehl
- 50 g Zucker
- 4 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 12 Riegel Kinder SCHOKOLADE[®] MILCH
KAKAO
(= 150 g)
- Getrocknete Himbeeren
- Gehackte Walnüsse
- Kokosflocken

Außerdem:

- 20 Holzstäbchen

Zubereitung:

1.

In einer Schüssel Eigelb, Vanillearoma, Butter und Milch gut vermischen. In einer anderen Schüssel Mehl, Zucker und Backpulver vermischen. Trockene und feuchte Zutaten miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

2.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Waffeleisen erhitzen und Waffeln darin ca. 4 Minuten goldbraun backen. Auf einem Küchengitter abkühlen lassen.

3.

Die Waffeln in Dreiecke/Herzen teilen. Je ein Stäbchen hineinstecken. Kinder SCHOKOLADE[®] MILCH
KAKAO im Wasserbad schmelzen. Mit einem Löffel die geschmolzene Kinder SCHOKOLADE[®] MILCH
KAKAO in Linien auf die Waffelecken träufeln und mit getrockneten Himbeeren, gehackten Walnüssen oder Kokosflocken bestreuen.

Portionen: **20**
Pro Portion: **37 g**
Pro Portion: **195 kcal**

Zubereitungszeit: **ca. 50 Minuten**
Davon aktiv: **ca. 15 Minuten**