



Marmorwaffeln mit kinder Riegel

Zubereitungszeit: 
ca. 25 Minuten

Wartezeit: 
ca. 10 Minuten

Zutaten
für 8 Portionen

Für den hellen Teig:

50g Butter
150ml Milch (3,5% Fett)
1 Ei (Größe M)
150g Mehl (Type 405)
½ TL Backpulver
30g Zucker

Für den dunklen Teig:

4 kinder Riegel
50ml Milch (3,5% Fett)
1 EL Kakaopulver

Für die Sauce:

150g Himbeeren, TK
1 EL Zitronensaft
1 EL Puderzucker

Zusätzlich:

etwas Zitronenmelisse

Utensilien:

Herd, Topf, Handrührgerät,
Schüsseln, Messer, Waffel-
eisen, Pürierstab, hoher
Becher, Schneidebrett,
Küchenwaage

Zubereitung:

1. Schritt:

Für den hellen Teig Butter in einem Topf schmelzen. Milch, Ei und abgekühlte, flüssige Butter verquirlen. Mehl, Zucker und Backpulver nach und nach hinzugeben und alle Zutaten zu einer glatten Masse verrühren.

2. Schritt:

Für den dunklen Teig kinder Riegel grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Hälfte des hellen Teiges in einer Schüssel mit Kakaopulver, Milch und geschmolzenen kinder Riegeln verrühren.

3. Schritt:

Aufgeheiztes Waffeleisen leicht mit Pflanzenöl einfetten. Dunklen Teig ins Waffeleisen geben und den hellen Teig (z. B. mit einem Teelöffel) klecksartig darauf verteilen. Waffeln nach Bedienungsanleitung des Herstellers ausbacken.

4. Schritt:

Für die Sauce angetaute Himbeeren, Zitronensaft und Puderzucker mit einem Pürierstab in einem hohen Becher fein mixen. Zitronenmelisse, waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Waffeln mit der Himbeersauce beträufeln und mit Zitronenmelisse garniert servieren.

Nährwerte:

Portionen:	8
Pro Portion:	93g
Pro Portion:	227 kcal

Kinder
Riegel