

Kleine Küchenhelden



Waffelstifte mit Kinder SCHOKOLADE MILCH KAKAO

Zutaten:

Für die Waffel:

- 150 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 40 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 240 ml Milch
- ½ TL Vanille-Aroma

Für die Deko:

- 8 Riegel **Kinder SCHOKOLADE** MILCH
KAKAO (=100 g)
- 2 große Äpfel
- ½ Zitrone
- 150 g Himbeeren
- 12 Mandeln

Außerdem: Waffleisen

Zubereitung:

_____ 1. _____
In einer großen Schüssel Mehl, Speisestärke, Zucker, Backpulver und Salz verquirlen.

_____ 2. _____
Die Butter in einem Kochtopf schmelzen. Ei, Milch, Vanille-Aroma und geschmolzene Butter vermengen.
Zu der Mehlmischung geben und alles gut verrühren.

_____ 3. _____
2 Esslöffel Teig pro Waffel in das vorgeheizte Waffleisen geben und etwa 5 Minuten goldbraun backen.
Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Alle Waffeln halbieren.

_____ 4. _____
Äpfel in Scheiben schneiden. Dann die Scheiben in Dreiecke teilen und mit Zitronensaft beträufeln.
Die übrigen Apfelstücke dürfen gerne genascht werden.

Portionen: **12**
Pro Portion: **65 g**
Pro Portion: **194 kcal**

Zubereitungszeit: **ca. 1 Stunde 10 Minuten**
Davon aktiv: **ca. 30 Minuten**

