

Kleine
Küchenhelden

Schoko-Waffel- Kuchen mit Kinder SCHOKOLADE⁺ MILCH KAKAO



Zutaten:

- 150 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 70 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 250 ml Buttermilch
- 90 ml Pflanzenöl
- 1 Ei
- 8 Riegel Kinder SCHOKOLADE⁺ MILCH KAKAO
- 150 ml Schlagsahne
- 250 g Magerquark
- 1 Pk. Sahnesteif

Zum Garnieren:

- 120 g Erdbeeren
- 2 Riegel Kinder SCHOKOLADE⁺ MILCH KAKAO

Außerdem:

Waffeleisen, Kuchengitter, Windrädchen

Zubereitung:

1.

In einer großen Schüssel Mehl, Speisestärke, 30 g Zucker, Backpulver und Salz miteinander verquirlen.

2.

Buttermilch, 80 ml Pflanzenöl und Ei hinzufügen. Alles verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

3.

6 Riegel Kinder SCHOKOLADE⁺ MILCH KAKAO in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte der Stücke in den Teig rühren.

4.

Waffeleisen vorheizen, mit dem restlichen Öl einfetten, Teig mit einem großen Löffel hineingeben und backen, bis die Waffeln goldbraun sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.

Portionen: 12
Pro Portion: 90 g
Pro Portion: 247 kcal

Zubereitungszeit: 1 Stunde 30 Minuten
Davon aktiv: 1 Stunde 10 Minuten

Kleine
Küchenhelden

Schoko-Waffel- Kuchen mit Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH - KAKAO



Zutaten:

- 150 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 70 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 250 ml Buttermilch
- 90 ml Pflanzenöl
- 1 Ei
- 8 Riegel Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH - KAKAO
- 150 ml Schlagsahne
- 250 g Magerquark
- 1 Pk. Sahnesteif

Zum Garnieren:

- 120 g Erdbeeren
- 2 Riegel Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH - KAKAO

Außerdem:

Waffeleisen, Kuchengitter, Windrädchen

Zubereitung:

5.

Schlagsahne mit 40 g Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Quark dazugeben und vorsichtig unterheben. Dann die restlichen Stücke Kinder SCHOKOLADE[®] hinzugeben.

6.

Eine Waffel auf einen Teller legen und mit Sahne bestreichen. Dann die nächste Waffel darauflegen und den Vorgang wiederholen, bis alle Waffeln verbraucht sind. Zuletzt obenauf eine Schicht Sahne streichen.

7.

Erdbeeren waschen und das Grün entfernen.

8.

2 Riegel Kinder SCHOKOLADE[®] längs durchschneiden und den Kuchen mit Erdbeeren, den Streifen Kinder SCHOKOLADE[®] und Windrädchen dekorieren.

Portionen: 12
Pro Portion: 90 g
Pro Portion: 247 kcal

Zubereitungszeit: 1 Stunde 30 Minuten
Davon aktiv: 1 Stunde 10 Minuten