

# WAFFELN

★★★★☆ 4.6 bei 12 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit den Eiern verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 20 Minuten rasten lassen.
- 2** Den Teig in 16 Teile teilen und zu Kugeln formen. Das Waffeleisen vorheizen und einfetten. Die Kugeln ins Waffeleisen legen und ca. 4 Minuten backen. Die fertigen Waffeln kurz abkühlen lassen.
- 3** In der Zwischenzeit die Schokolade in eine Schüssel geben und bei 70 Grad im Backofen schmelzen. Die flüssige Schokolade mit einem Teelöffel über die ausgekühlten Waffeln fließen lassen.



Für das Aufspritzen dünner Schokostreifen am besten ein Frischhaltesackerl verwenden und nur ein ganz kleines Eckerl als Spritzöffnung unten wegschneiden!



## Zutaten

### FÜR 16 WAFFELN

#### TEIG

150 g	lauwarme Milch
2	Eier
10 g	Germ
80 g	Zucker
5 g	Salz
350 g	Weizenmehl 700
50 g	zimmerwarme Butter

Waffeleisen

Öl oder flüssige Butter zum Einfetten

50 g Schokolade