

Marmorwaffeln

Leckere Waffeln mit Kakao für die Kaffeetafel

4 - 5 Stück



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



Zutaten:

All-in-Teig:

- 125 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
- 75 g Zucker
- 125 g weiche Butter oder Margarine
- 3 Eier (Größe M)
- 1 EL Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Waffeleisen vorheizen. **Hinweis:** Bitte die Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.

2 All-in-Teig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Kakao, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges in eine zweite Schüssel geben und den Kakao unterrühren.

3 Waffeln:

Waffeleisen fetten. Jeweils 1 EL hellen und dunklen Teig in das Waffeleisen geben und mit einem Holzstäbchen die Teige miteinander vermischen und bei mittlerer Hitze goldgelb backen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zu den Waffeln einen Dr. Oetker Vanille-Pudding.