

# Schoko-Kaffee-Waffeln

Schnelle Waffeln mit Creme-Füllung als Dessert oder zum Kaffee

etwa 8 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Waffeleisen:

Fett, z. B. Sonnenblumenöl

### Rührteig:

175 g weiche Butter oder  
Margarine  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Natürliches Bourbon-Vanille-  
Aroma  
4 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic

### Creme:

75 g schokolierte Kaffeebohnen  
1 Pck. Dr. Oetker Galetta  
Cremepudding-Pulver  
Schokolade  
300 g kalte Schlagsahne  
150 ml kalte Milch  
4 EL Kaffeelikör

### Außerdem:

250 ml Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Soße

## 1 Vorbereiten:

Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit Crème fraîche in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Das Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Jeweils 2 gehäufte Esslöffel Teig in das Waffeleisen geben. Die Waffeln goldbraun backen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 4 Creme:

Schoko-Kaffeebohnen fein hacken. Galetta nach Packungsanleitung, **aber mit 300 g Sahne und 150 ml Milch**, zubereiten. Kaffeebohnen und Likör kurz unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) oder in einen großen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 5 Die Hälfte der Waffeln auf eine Tortenplatte legen und die Creme gleichmäßig darauf spritzen. Mit den übrigen Waffeln so bedecken, dass die Herzen übereinander liegen und leicht andrücken. Die Waffeln etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die gefüllten Waffeln mit einem Messer in Herzen teilen. Nach Wunsch mit Kakao bestreuen und die Vanille-Soße dazu servieren. **Oder**
- 6 Die erkalteten Waffeln in Herzen teilen und auf je ein Waffelherz ein kleines Herz mit der Creme spritzen. In die Mitte der Waffelherzen Boubon-Vanille-Soße geben und die übrige Soße zu den Waffelherzen servieren.

