Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Süßes / Kinder / super schnell /

# Schoko-Mandel-Waffeln

Früher dachte ich immer Waffeln zuzubereiten sei furchtbar aufwendig, man bräuchte unzählige Eier und tausend Arbeitsschritte. Deshalb habe ich mich lange Zeit davon ferngehalten. Als ich ein Kind gewesen bin, gab es Waffeln meist nur, wenn wir Besuch bekommen haben und es sich wirklich gelohnt hat einen Teig anzurühren. Ich erinnere mich, wie erst um die 12 Eier getrennt, dann das Eiweiß steif geschlagen wurde und etwas Zitronenabrieb hineinkam. Diese Waffeln waren immer wahnsinnig fluffig und sehr, sehr lecker. Aber ich bin ein kleiner Pragmatiker in der Küche und habe es deshalb gerne einfach und unkompliziert. Ich mag den Gedanken, kinderleicht Dinge zubereiten zu können – ohne viel Aufwand und ohne extravagante Zutaten. Wenn wir Lust auf Waffeln haben, dann soll es sie auch geben. Gerne so schnell und einfach wie möglich. Dieses Rezept hier ist wahninnig einfach zubereitet und schmeckt so, so lecker!! Die Schokolade für diese Waffeln zu verteidigen, war wohl das schwierigste bei der Zubereitung dieser Waffeln. Zwei kleine Schokodiebe waren zu Gange, als ich versucht habe die Zutaten für das Rezept zu fotografieren. Die gemahlenen Mandeln und Schokostückchen haben nicht nur die Kinder begeistert…

## Zutaten für 6 Waffeln

- 120 gr - Mehl
- 100 gr - Mandelmehl
- 1 TL - Backpulver
- 2 EL - Kokosblütenzucker
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 2 - Eier
- 100 ml - Pflanzenmilch
- 50 gr - Schokolade, gehackt

## Zubereitung:

1. Die ersten 5 Zutaten der Liste in einer Schüssel miteinander vermengen.
2. Nun die Eier und die Milch dazugeben und so lange rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.
3. Jetzt die Schokolade unterheben.
4. Ein Waffeleisen erhitzen und je nach Größe des Eisens etwa eine Suppenkelle Teig hineingeben und ca. 2 Minuten backen.
5. Nach Belieben mit Schokodrops, Ahornsirup, Honig, Mandelsplittern,…. servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,

Eure Julia