

# Kokos-Waffel mit Haselnuss-Schoko

## Haselnuss-Schoko 🍫



### Zutaten:

für 10-12 Waffeln

- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Backpulver
- 150 ml Milch
- 4 Eßl. Zucker
- 3 Eier
- 100 g Kokos-Chips
- Öl für das Waffeleisen
- Etwas neutrales Öl zu Ausbacken
- Außerdem Schoko-Nuss von z.B. [www.haselherz.de](http://www.haselherz.de) oder andere Schokocreme
- Puderzucker und frisches Obst oder Obstsalat

Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten

### Zubereitung:

1. Die Butter in einen Topf geben und bei schwacher Hitze langsam schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Butter abkühlen lassen.
2. Das Mehl in eine Schüssel sieben, Salz und Backpulver untermischen.
3. Milch, Zucker und Eier dazugeben. Alles mit den Quirlen eines Rührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Zum Schluß die Butter unterrühren.
5. Den Teig zugedeckt etwa 20 Minuten quellen lassen.
6. Inzwischen die Kokos-Chips fein hacken (z.B. Mixstab, Mixer, Mühle oder von Hand). Anschließend in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Danach auf einem großen flachen Teller auskühlen lassen.
7. Kokos unter den Teig mischen.
8. Waffeleisen aufheizen.
9. Beide Backflächen mit einem Naturhaarpinsel dünn mit Öl einstreichen.
10. Jede Waffel 3–5 Minuten goldgelb backen.

*Ergibt bei 12 Waffelplatten pro Stück etwa: 900 kJ/210 kcal*