



Benötigte Zutaten

200 g	Schokoladenreste
75 g	Dinkelmehl
70 g	Premium Teebutter
100 ml	Premium Alpenmilch
2	Eier
30 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1/2 TL	Backpulver

Restküche: Schokowaffeln

Fernsehköchin Iris Köck verabschiedet sich dieses Mal in der Fernsehgartenküche von all den übriggebliebenen Osterhasen. Sie werden verarbeitet – und sind als Schokoladewaffeln wieder zu genießen.

Anleitung

1. Butter und Schokolade schmelzen.
2. Währenddessen Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
3. Die Schokoladebutter, Mehl und Backpulver sowie Milch unter den Waffelteig heben und zu einer glatten, cremigen Masse verarbeiten.
4. Das Waffeleisen vorheizen und einfetten.
5. Waffelteig portionsweise im Waffeleisen ausbacken und mit frischen Früchten servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten