

Schokokuchen #10241

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Dessert
Süßspeise
Schokolade
Nachspeise

* Waffeln

30 g Kakao
150 g Mehl
1 pk Backpulver
80 g Staubzucker
1 pk Vanillezucker
3 Eier
1/5 l Milch

* Vanillesauce

1 Vanilleschote
1/4 l Milch
10 g Vanillepuddingpulver
60 g Zucker
1 Ei
Salz
120 g Butterschmalz
Staubzucker
Minzblättchen

* Baileys Obers

1/4 l Schlagobers
50 g Staubzucker
1 pk Sahnesteif
Schokoraspeln

* QUELLE

- Gusto - Sonderheft
- 10a/98

Waffeln: Mehl mit Kakao, Backpulver und 1 Prise Salz versieben, mit Butter, Zucker, Vanillezucker, Eiern und Milch zu einem gulten Teig rühren. Die heiße Backfläche des Waffelgerätes mit wenig Butterschmalz bestreichen. So viele Teig eingießen, daß die Fläche dünn bedeckt ist. Die Waffel 5 - 6 Minuten backen, herausnehmen. Aus dem restlichen Teig weitere Waffeln backen. Die noch warmen Waffeln mit einem scharfen Messer zerteilen, mit Staubzucker bestreuen, mit Sauce anrichten und mit Minze garnieren.

Vanillesauce: Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. 4 EL Milch mit Puddingpulver, Zucker, Ei und

dem Vanillemark verrühren. Restliche Milch zugießen und unter ständigem Rühren ca. 1 Minute auf kleiner Flamme köcheln. Sauce vom Feuer nehmen.

Bailys-Obers: Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen.
Baileys unterheben. Obers anrichten und mit Schokoladeraspeln bestreuen.