# Schoko-Waffeln

**Zutaten (12 Stück):**
- 100 g Backkakao
- 170 g Zucker
- 4 Eier
- 8 g Vanillezucker
- 50 g dunkle Kuvertüre
- 500 ml Milch
- 1/2 Pkt. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 400 g Mehl
- 100 ml Rapsöl

**Zubereitung:**
Eier mit Zucker, Salz sowie Vanillezucker 2 Minuten cremig aufschlagen, Rapsöl zufügen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen, damit sie schön locker wird.

Mehl mit Backpulver sowie Backkakao vermischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig arbeiten, bis er schön cremige ist.

Kuvertüre hacken, unter den Teig heben. Den Teig in einem gefetteten, aufgeheizten Waffeleisen verteilen, glattstreichen und die Waffeln bis zur gewünschten Konsistenz backen. (Bei meinem Waffeleisen ca. 5 Minuten).

**Tipp:**
Die Waffeln sind nicht sehr süß. Erdbeereis, Erdbeeren und Sahne sind daher tolle Begleiter.

***Nährwertangaben: 262 kcal p.P., 26g KH p.P.***