

# Schokoladen-Mascarpone-Waffeln



- **Gang:** Abendessen, Dessert, Frühstück, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Waffeln kann man zu jeder Tageszeit essen: zum Abendessen, nachmittags zum Kaffee, ja selbst zum Frühstück. Herkömmliche Waffeln werden aus Rührteig gemacht – bei diesem besonders leckeren Rezept außerdem mit Mascarpone, was sie besonders leicht und rösch macht. Gewissermaßen eine de Luxe Variante des beliebten Desserts, aber bei Gekonntgekocht mit „Gelinggarantie“. Prima ergänzt mit Schlagsahne, Vanilleeis, Kirschen, Erdbeeren, Blaubeeren oder Himbeeren.

## Zutaten

- 100 g Mehl 405, gesiebt
- 90 g Zucker
- 40 g gutes Kakaopulver
- 3 Eigelbe
- 3 Eiweiß mit 1 kleine Prise Salz steif geschlagen
- 100 g flüssige Butter
- 2 Tl Backpulver
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 300 ml flüssige Sahne
- 150 g Mascarpone

- Abrieb ½ Zitrone

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Das Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Den Zucker und Zitronenschale weißcremig rühren und die Eigelbe dazu geben, das Mehl unter heben, die flüssige Butter einlaufen lassen. Das Eiweiß in zwei Schritten locker und vorsichtig unter mischen. Auf einem gefetteten Waffeleisen gebräunt heraus backen und etwas abkühlen lassen.

**Rezeptart:** Fingerfood, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Sonstige, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-mascarpone-waffeln/>