

Brownie Waffeln mit Karamell-Pudding & Sauce



Einkaufsliste:

Zutaten für 10-12 Waffeln (4 große KA Waffeln)

130g Butter
3 Eier
120g Zucker
Mark einer Vanilleschote
50g Speisestärke
50g Kakao
130g Mehl
1 TL Backpulver
80ml Sahne
90ml Milch
Etwas Butter (je nach Waffeleisen)
zum Einfetten
100g dunkle oder
Vollmilchschokolade - nach Belieben

Für Pudding & Sauce:

100g Zucker
1EL Butter
50ml Sahne
50ml Milch
2 Eigelb
1EL Speisestärke
1EL Mehl
300ml Sahne

So wird's gemacht:

Für den Brownie-Teig: Weiche Butter und Schokolade in einen Topf geben und schmelzen. Eier cremig schlagen, Zucker hinzufügen. Mehl, Kakao, Vanillemark und Backpulver mischen. Sahne und Milch mischen. Schokomasse und Sahnemasse in die Eiermasse geben, Mehlmasse unterrühren. Waffeleisen auf höchste Stufe vorheizen, dann auf die mittlere Stufe herunterstellen, einfetten und je etwa 1 Esslöffel Teig in die Mitte des Eisens geben. Circa 4-6 Minuten (je nach Waffeleisen) ausbacken. Vorsichtig auf ein Rost transferieren und abkühlen lassen. Bei dem KA-Waffeleisen genügen etwa 3-4 Minuten, hier müssen die Waffeln vorsichtig ggf. schon geviertelt, entnommen werden

Für die Sauce/den Pudding: Zucker mit 1TL Wasser in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Nun die Butter und die 50ml Sahne hinzufügen und köcheln lassen bis eine cremige Sauce entsteht, etwa die Hälfte der Sauce in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Zum restlichen Karamell die restliche Sahne geben und erneut aufkochen. In einer Schüssel die Milch, Eigelbe, Speisestärke und Mehl mischen und unter ständigem Rühren in die Sahne-Karamell-Masse geben, weiter rühren bis die Masse stark eindickt. Mit etwas Frischhaltefolie (direkt auf den Pudding) abdecken und abkühlen lassen. Sauce in ein Glas geben und verschließen, vor dem Servieren beides nochmals durchrühren. Die Karamellsauce erhitzen und ggf. etwas Sahne hinzugeben wenn sie zu dickflüssig ist. Brownie Waffeln mit dem Pudding und der warmen Karamellsauce servieren.