

# Brownie Waffeln mit Karamell-Pudding & Sauce



## Einkaufsliste:

Zutaten für 10-12 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 cremig schlagen, Zucker hinzufügen. Nun ein Ei nach dem anderen hinzufügen. Mehl, Kakao, Vanillemark und Backpulver mischen. Sahne und Milch mischen. Beides immer im Wechsel unter das Butter-Zucker-Gemisch geben, gut verrühren. Zum Schluss die Schokolade schmelzen und unter den Teig heben. 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.

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 Milch 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.