

Weihnachtliche Waffelsauce



So wird's gemacht:

Für die Sauce:

100 ml Milch und Sahne mit den Gewürzen in einen Topf geben und langsam erhitzen. Die restliche Milch, Eigelb, Zucker und Speisestärke verrühren. Sahnemilch unter rühren in die Eigelb-Mischung geben und unter rühren erneut zum Kochen bringen. Köcheln lassen bis die Masse leicht eindickt, dabei ständig rühren!

Zum Schluss die Schokolade in die Masse geben und schmelzen lassen.

Für die Waffeln:

Eier und Zucker schaumig aufschlagen. Alle trockenen Zutaten vermengen. Milch und die trockenen Zutaten zu der Eimasse geben und verrühren. Zum Schluss die Butter schmelzen und in den Teig geben. Waffeleisen auf der höchsten Stufe vorheizen und Waffeln goldbraun ausbacken. Mit Sauce, Puderzucker und nach Belieben mit Obst servieren.

Einkaufsliste:

Waffeln (Für etwa 8 große Waffeln)

100g Zucker (Nach Belieben)
4 Eier
600 ml Milch
2 TL Backpulver
380g Mehl
Prise Salz
1 Vanilleschote
Abrieb einer Zitrone
1 EL Zimt
Prise gemahlene Nelken
Prise Kardamom
130g Butter

Weihnachtliche Vanillesauce:

150 ml Milch
150 ml Sahne
50 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 TL Zimt
Prise Nelken
Prise Kardamom
1 Eigelb
1 TL Speisestärke
50 g weiße Schokolade

Puderzucker nach Belieben