

Lebkuchen Marmor-Waffeln



Zutaten

Waffeln (Für etwa 8 große Waffeln)
380 g Mehl
80 g Zucker (Nach Belieben)
1 EL Vanillezucker
2 TL Backpulver
Prise Salz
4 Eier
160 g Butter
400 ml Milch
200 ml Sahne

Außerdem:

30 g Backkakao
3 EL Milch
50 g Zartbitterschokolade
1 EL Lebkuchengewürz

Für die Sauce:

2 Eigelb
200 ml Milch
1 EL Speisestärke
60 g Zucker
1/2 TL Apfelpunschgewürz

So wird's gemacht:

Für die Sahne Milch und Sahne mischen. Mehl, Vanillezucker, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Eier schaumig schlagen, Butter schmelzen und in die Eier geben. Abwechselnd Mehlgemisch und Sahne-Milchmischung unterrühren. 1/3 der Masse in eine zweite Schüssel geben. Schokolade schmelzen, gemeinsam mit Backkakao, Gewürz und Milch in die Masse geben und gut verrühren. Waffeleisen auf die höchste Stufe vorheizen. 2-3 TL dunklen Teig in das Waffeleisen geben, eine Kelle hellen Teig darauf verteilen und nochmal 3-4 kleine Kleckse dunklen Teig darauf verteilen, alles mit einem Holzstab verteilen. 3-5 Minuten goldbraun ausbacken (je nach Waffeleisen und Größe).

Für die Sauce alle Zutaten in einen Topf geben, gut verrühren und langsam erhitzen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen bis die Masse eindickt. Waffeln können sowohl im Herz- als auch im belgischen Waffeleisen gebacken werden. Für das Herzwaffeleisen etwas weniger Teig pro Waffel rechnen.

