

Mokka-Zimt-Waffeln



Zutaten

12-15 Waffeln
380 g Mehl
100 g brauner Zucker
1 EL Vanillezucker
2 TL Backpulver
1 Msp. Salz
4 Eier
160 g Butter
300 ml starker Kaffee
300 ml Sahne
200 g Zartbitterschokolade
30 g Backkakao
1 EL Zimt
Außerdem:
100 g Mandeln
1 EL brauner Zucker
1 TL Zimt

So wird's gemacht:

100 ml Kaffee, Backkakao, Schokolade und Butter mischen und schmelzen. Mehl, Vanillezucker, Zucker, Zimt, Backpulver und Salz mischen.

Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Mehlgemisch, Kaffee, Sahne und Schokomischung einrühren. Zu einem glatten Teig verrühren.

Waffeleisen auf die höchste Stufe vorheizen. 2-3 Esslöffel Teig in das Waffeleisen geben, 3 bis 5 Minuten goldbraun ausbacken (je nach Waffeleisen und Größe).

Mandeln in eine Pfanne geben, Zucker, Butter und Zimt hinzugeben und alles gemeinsam goldbraun rösten.

Waffeln mit den Mandeln und Puderzucker bestreuen oder mit Ahornsirup servieren.

