



hr1-DOLCE VITA

## Andrea Kronberger (Herz)Waffel am Stiel

### ZUTATEN:

#### Waffelteig:

150 g Butter  
70 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
200 g Milch  
2 Eier  
400 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
1 Prise Zimt

#### Außerdem:

Waffeleisen  
Kleine Holz-Eisstiele  
etwas Schokolade  
1 TL ÖL  
Mandarinen

### ZUBEREITUNG

Schokolade schmelzen und mit 1TL Öl vermischen. Mandarinen schälen und in Spalten teilen und jeweils 1-2 Spalten auf einem Eisstiel aufspießen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Zimt schaumig rühren. Eier und Milch nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unter die Masse rühren.

Das Waffeleisen vorheizen und fetten.

Waffel wie gewohnt backen und anschließend auskühlen lassen.

Dann mit einem Messer in Herzen schneiden. Die Waffel an der Spitze leicht waagrecht einschneiden, um den in mit einem Ende in Schokolade getauchten Eisstiel mit Mandarine rein zu stecken.

Wenn alle Waffeln aufgespießt sind, die restliche Schokolade mit einem Pinsel auf den Waffeln verteilen.

Alternativ kann auch einfach Puderzucker über die Waffel gestreut werden.

So kann man eine Waffel teilen ohne dass alle Kinder sie anfassen.