

Schoko-Waffeln mit Cottage-Cream

Für zwei Personen

Für die Schokowaffeln:

1 Vanillestange	1 Tonkabohne	2 Eier
70 g weiche Butter	125 g Mehl	2 EL Back-Kakao
125 ml Milch	1 TL Speisestärke	100 ml heller Traubensaft
100 ml trockener Rotwein	2 EL neutrales Öl	130 g Mascobado-Zucker
1 Prise Salz	Puderzucker	

Für die Cottage-Cream:

100 g Doppelrahmfrischkäse	70 g Crème Double	20 g Edelbitterschokolade
2 EL Puderzucker		

Das Waffeleisen auf mittlere Stufe vorheizen.

2 EL Zucker im Topf karamellisieren. Speisestärke mit 2 EL der Flüssigkeit verrühren. Vanillestange auskratzen und die Hälfte zum Zucker geben. Mit Rotwein und Traubensaft ablöschen und Karamell auflösen. Angerührte Stärke zugeben und aufkochen.

In der Küchenmaschine weiche Butter, den restlichen Zucker, eine Prise Salz und das restliche Vanillemark schaumig schlagen. Tonkabohne dazu reiben. Eier mit dem Schneebesen verquirlen und unterrühren. Mehl mit Backkakao vermischen und mit der Milch unterrühren. Das Waffeleisen mit neutralem Pflanzenöl einfetten und die Masse einfüllen.

Waffeln backen.

Für die Cottage-Cream Frischkäse mit Crème Double und 2 EL Puderzucker glatt rühren. Von der Cottage-Cream eine Nocke mit dem Eisportionierer abstechen. Schokolade über die Cottage-Cream raspeln.

Die Schokowaffeln mit Puderzucker bestäuben und gemeinsam mit der Cottage-Cream auf Tellern anrichten und servieren.

Jutta Zacher am 24. November 2015