

Schoko-Waffeln

Für 8 bis 12 Waffeln

**125 g Butter, weich,
50 g Zucker, 1 Päckli
Vanillezucker, 3 Eigelb,
1 EL Rum oder Orangenlikör,
3 Eiweiss, 100 g Zucker, 100 g Mehl,
50 g Weizenstärke Epifin, 1 TL Backpulver,
50 g gemahlene Haselnüsse, 100 g Vollmilch-
schokolade, grob gehackt. Crème Pâtisserie
Vanille, 2,5 dl Past- oder UP-Milch.**



Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eigelb und Rum nach und nach unterrühren. Eiweiss steif schlagen, Zucker nach und nach einrieseln und weiterschlagen, bis der Eischnee sehr fest und glänzend ist. Mehl, Weizenstärke Epifin, Backpulver, Haselnüsse und Schokolade mischen und abwechselnd mit dem Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen. Das Waffeleisen aufheizen, eventuell einfetten und goldgelbe Waffeln backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit gehackten Pistazien anrichten. Für die Crème Pâtisserie den Beutelinhalt mit Milch auf niedrigster Stufe rund 1 Minute aufschlagen. Dann auf höchster Stufe 2 bis 3 Minuten weiterschlagen, bis die Creme fest ist, und dazu servieren.