

## Herzwaffel am Stiel



### Zutaten

Für 10 Waffeln

125 g Schönegger's  
Almbutter, weich  
3 Eier  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
250 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver  
200 ml Milch  
150 g Kuvertüre  
Bunte Streusel zum  
Dekorieren  
Waffeleisen in  
Herzwaffelform

### Zubereitung

1. Die weiche Butter in eine Schüssel geben und zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.
2. Die Eier nach und nach unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen und in die Schüssel geben.
4. Zuletzt die Milch eingießen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
5. Das Waffeleisen mit etwas Öl bestreichen und erwärmen.
6. Den Teig portionsweise im Waffeleisen ausbacken.
7. Die fertigen Waffeln auf einem Gitter auskühlen lassen. Währenddessen die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
8. Nun die Herzen in die flüssige Kuvertüre tauchen, auf Backpapier ablegen und mit Streusel bestreuen.
9. Sobald die Schokolade getrocknet ist, kannst Du die Herzen auf einen Holzstab stecken.

**Viel Spaß beim Nachmachen!**