

RECIPE

# Schokowaffeln mit Ricotta, dunklen Pflaumen und nutella®

Leicht

10 Portionen

20 min



## ZUTATEN FÜR 15 PORTIONEN

150 g nutella®

350 g Ricottakäse

100 g Vollmilchschokolade

180 g Butter

60 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

270 g Mehl

25 g Backkakao

1 Prise Backpulver

300 g Milch

6 Pflaumen

Butter (geschmolzen, zum Einfetten)



**Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g Nutella® pro  
Person aus!**

## ZUBEREITUNG



**1** | Die Schokolade im Wasserbad erwärmen. Die Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben. Anschließend die Schokolade unterlaufen lassen. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch in die Buttermischung einrühren.



**2** | Das Waffeleisen leicht fetten und etwa 10 Waffeln backen.

**3**

In der Zwischenzeit die Pflaumen entkernen und in Spalten schneiden.

**4**

Die Waffeln mit Ricotta, Pflaumen und nutella® anrichten.

## Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept