



# Mallonie-Schoko-Mandel-Muscheln

## ZUTATEN:

- 250g Zucker
- 250g Butter
- 500g Mehl
- 5 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- ½ l Milch
- ½ Backpulver
- Für die Erwachsenen mit einem guten Schuss Rum verfeinern

## Außerdem:

- **frisia BBQ Marshmallows**
- Mandelblättchen
- Zucker & Honig zum karamellisieren
- Schokocreame



## ZUBEREITUNG:

- die Eier mit dem Zucker verquirlen
- die Butter (Zimmertemperatur) dazugeben und solange verrühren, bis ein schaumiger Teig entsteht
- Vanillinzucker und ggf. Rum für die Erwachsenen hinzufügen
- Mehl und Backpulver ebenfalls dazugeben und gut verrühren
- jetzt nach und nach die Milch unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht
- die Mandelblättchen in einer Pfanne mit Zucker und Honig karamellisieren
- danach die Waffeln im heißen Waffeleisen backen
- die eine Hälfte der gebackenen Waffeln mit der Schokocreame bestreichen
- danach die Marshmallows und karamellisierten Mandelblättchen darauf verteilen
- zum Abschluss jeweils eine zweite gebackene Waffel daraufsetzen.
- zu allerletzt die gefüllten Waffeln noch einmal in das Waffeleisen legen und für 1 Minute bei heruntergedrücktem Deckel heiß machen

**Mjamh!!!**  
**Unwiderstehlich lecker!**