

Oblande Rezept

Oblande sind zu Deutsch Waffelblätter, die meist einen Schokoladen-Aufstrich haben. Dieses Rezept stammt aus dem Balkan. Im Folgenden werden wir erklären, wie sie gemacht werden:

Die Zutaten:

250 g Butter

250g Zucker

1 Packung Waffelblätter

250 g Schokolade

4 Eier

So werden sie gemacht:

Als erstes lassen wir die Butter und den Zucker in einem Topf schmelzen. Währenddessen lassen wir die Schokolade in einem anderen Topf schmelzen. Am Ende, wenn alles geschmolzen ist, fügen wir die zwei Töpfe in einen Behälter zusammen und rühren alles um.

Wenn ihr das gemacht habt, fügt ihr noch eure vier Eier in den Topf hinzu und rührt alles im Topf um.

Am Ende muss die Schokoladen-Mischung so aussehen:



jetzt musst du ein Waffel-Blatt auf ein Blech oder ähnliches legen und die Schokoladenmischung auf das Waffelblatt streichen.

So ungefähr sollte das aussehen:



Auf diese Weise arbeitest du weiter, bis man die gewünschte Höhe erreicht hast.

So sehen sie bei uns aus:



Traditionell werden sie in Rautenform geschnitten:



Viel Spaß beim Nachmachen!

*Nohel Yusuf, 10c
und Elmir Vatic, 10b*