WAFFELN MIT RÄUCHERLACHS

QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz

15

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Butter, weich
6	Eigelb
2 EL	Sherry
2 EL	Olivenöl
6	Eiweiss
Prise(n)	Salz
280 g	Weissmehl
400 g	Lachs, geräuchert, in Scheiben geschnitten
	Butter

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren.
2. Butter mit Eigelb schaumig schlagen. QimiQ, Sherry, Olivenöl und die Hälfte des Mehls beimengen.
3. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und mit dem restlichen Mehl unterheben.
4. Das Waffeleisen erhitzen und mit Butter bepinseln. Den Teig portionsweise einfüllen und zu Waffeln backen.
5. Die fertigen Waffeln nebeneinander auf einem Gitter auskühlen lassen (sie werden sonst feucht).
6. Waffeln mit dem Räucherlachs servieren.