



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.