



WAFFELN MIT RÄUCHERLACHS



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Flaumige Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

100 g Butter, weich

3 Eigelb

1 EL Sherry

1 EL Olivenöl

3 Eiweiss

1 Prise(n) Salz

100 g Weissmehl

200 g Lachs, geräuchert, in Scheiben geschnitten

Butter

ZUBEREITUNG

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