



# WAFFELN MIT RÄUCHERLACHS



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Echte Sahne - beste Qualität



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**100 g** Butter, weich

**3** Eigelb

**140 g** Weissmehl

**1 EL** Sherry

**1 EL** Olivenöl

**3** Eiweiss

**1 Prise(n)** Salz

**200 g** Lachs, geräuchert, in Scheiben geschnitten

Butter, zum Bestreichen

## 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 Lachs servieren.