WAFFELN AM STIEL MIT SCHOKOLADE-KOKOS-CREME

QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung

20

Tipps

Mit Kirschen servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE WAFFELN

250 g	
3	Ei(er)
100 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
150 g	Butter, geschmolzen
180 g	Weissmehl
1 Msp.	Backpulver

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

250 g	QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt
40 g	Kokosraspel

ZUBEREITUNG

1. Für die Waffeln: QimiQ Sahne-Basis, Eier, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen.
2. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig mischen.
3. Teig portionsweise in ein Waffeleisen gießen, jeweils einen Stiel darauflegen und herausbacken.
4. Für die Schokoladecreme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und die Kokosraspeln untermischen.
5. Creme auf die Waffeln dressieren und servieren.