



WAFFELN MIT SCHOKOLADECREME



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

Tipps

Schokoladecreme mit einem Schuss Rum verfeinern.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE WAFFELN

400 ml Milch

6 Ei(er)

200 g Zucker

2 Pkg. Vanillezucker

300 g Butter, geschmolzen

500 g Weismehl

4 Msp. Backpulver

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

500 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Für die Waffeln: Milch, Eier, zucker und Vanillezucker glatt rühren. Geschmolzene Butter dazugeben und gut vermischen.
2. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig mischen.
3. Teig in einem Waffeleisen herausbacken.
4. Für die Schokoladecreme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und auf die Waffeln dressieren.