



# WAFFELN MIT RÄUCHERLACHS



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**200 g** Butter, weich

**6** Eigelb

**2 EL** Sherry

**2 EL** Olivenöl

**6** Eiweiß

**Prise(n)** Salz

**280 g** Mehl

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

Butter

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Butter mit Eigelb schaumig schlagen. QimiQ Classic, 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.