



WAFFELN MIT RÄUCHERLACHS



QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Echte Sahne - beste Qualität



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Butter, weich

3 Eigelb

140 g Mehl

1 EL Sherry

1 EL Olivenöl

3 Eiweiß

1 Prise(n) Salz

200 g Lachs, geräuchert, in Scheiben geschnitten

Butter, zum Bestreichen

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 Lachs servieren.