



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 4 PORTIONEN

FÜR DIE WAFFELN

200 ml	Milch
3	Ei(er)
100 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
150 g	Butter, geschmolzen
250 g	Mehl
2 Msp.	Backpulver

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

250 g	QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
--------------	--------------------------------

ZUBEREITUNG

1. Für die Waffeln: Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen.
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.