



# 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

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

### FÜR DIE SCHOKOLADECREME

<b>250 g</b>	QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt
--------------	--

## ZUBEREITUNG

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